ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№02 (58) ЯНВАРЬ 2009

scanned by Reina

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

*блюда из субпродуктов*

ISSN 1819-9488

scanned by Reina

VINZER®
В лучших традициях Швейцарии
Швейцарская компания Vinzer предлагает большой ассортимент
посуды и кухонных аксессуаров, изготовленной
из высококачественной нержавеющей стали Ferrinox® 18/10
Приобретайте в фирменных магазинах М.ВИДЕО
тел. (495) 777-777-5
www.mvideo.ru
Реклама
www.vinzer.com
scanned by Reina

**Дорогие друзья!**

**Знаете ли вы, что печенка белого медведя настолько богата витамином А, что может вызвать серьезное заболевание у тех, кто ее попробует? Об этом писал в своем дневнике в 1597 году знаменитый путешественник Геррит де Веер после зимовки на Новой Земле.**

**Впрочем, вряд ли кому-нибудь из нас придет в голову добывать медвежью печенку, даже в период кризиса.**

**Что же касается более привычных нам субпродуктов, то они очень даже полезны, вкусны и недороги. Нет ни одной кухни мира, где бы не использовались субпродукты в тех или иных вариациях. В Китае, например, очень любят свиные уши и готовят из них самые разнообразные блюда. Англичане обожают почки и почечный жир, на котором они делают тесто для пирогов и пудингов. А испанский суп из бычьих хвостов во всем мире считается деликатесом.**

**Для вас мы подобрали рецепты из тех продуктов, которые можно купить в наших магазинах или на рынках. Во всяком случае нам во время съемок номера это удалось без особого труда.**

**Желаем удачи!**

**Ваша редакция**

## содержание

2 паштет из куриной печенки с коньяком
4 салат со свиным языком
5 перигорский салат
6 печеночный торт
8 хаш
9 отварной говяжий рубец
10 суп из бычьих хвостов
12 говяжий язык в ореховом соусе
14 свиные языки в хрустящей корочке
15 тушеные бычьи хвосты
16 печенка по-флорентийски
18 легкие в сухарной корочке
20 почки в горчичном соусе
22 английский пирог с говядиной и почками
24 жаркое из говяжьих почек и куриной печенки
26 говяжья печенка в беконе
27 жаркое из куриной печенки
28 мателот из бычьего сердца
30 телячьи мозги в панировке


## условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет



scanned by Reina

# паштет из куриной печенки с коньяком

**ЧТО НУЖНО:**

**25 г** сливочного масла
**500 г** куриной печенки
**2** зубчика чеснока
**100 мл** сливок жирностью 20%
**150 мл** коньяка
**1 ст. л.** сахара
• соль, перец

**Для украшения:**

**3–4** горошины душистого перца
**2** лавровых листа
**2–3** тонкие дольки лимона

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 171,4 ккал,
белки – 17,6 г, жиры – 9,8 г, углеводы – 3,2 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Печенку вымыть, очистить от пленок. Нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить и измельчить.

2 В сковороде разогреть масло. Постоянно помешивая, обжарить печенку, 5 мин. Добавить чеснок, перемешать и обжаривать еще 2 мин. Сковороду снять с огня и дать остыть.

3 Переложить печенку вместе с выделившимся соком в чашу процессора и измельчить в фарш.
В сковороду, где обжаривалась печенка, влить сливки. Прогревать 4 мин.

4 Влить сливки в чашу комбайна к печеночному пюре и еще раз взбить.

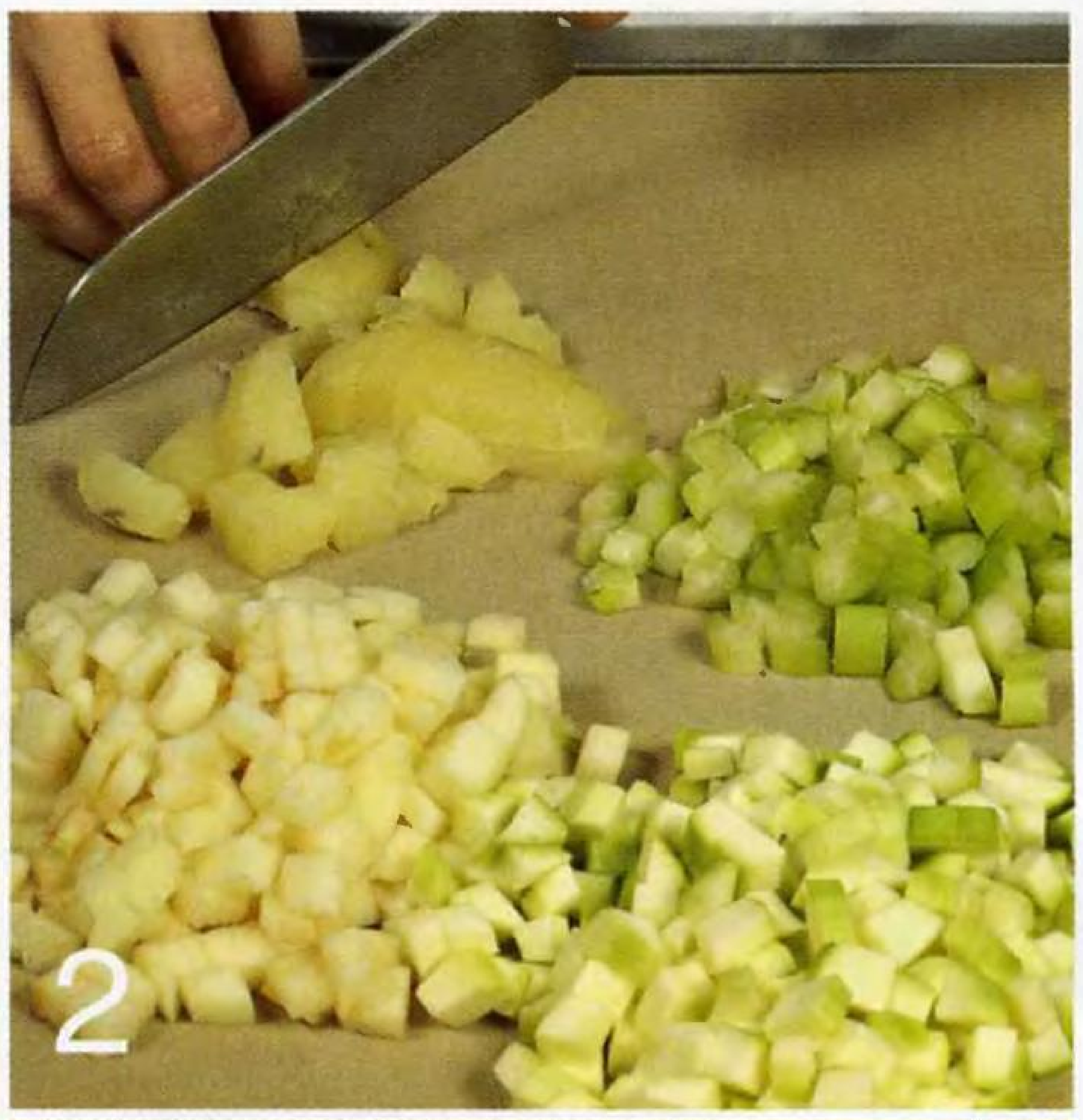
5 Переложить фарш в миску. Добавить коньяк, сахар, соль, перец и осторожно перемешать до однородности.

6 Разогреть духовку до 190 °C. Паштет выложить в фаянсовую или керамическую форму, смазанную маслом. Сверху уложить несколько горошин душистого перца и 2 лавровых листа. Накрыть крышкой и запекать 30 мин. Дать остыть. Готовый паштет украсить дольками лимона.

scanned by Reina

# салат со свиным языком

Время подготовки: 1,5 часа
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 214,6 ккал,
белки – 13,5 г, жиры – 12,6 г, углеводы – 11,8 г



**ЧТО НУЖНО:**

- **1** небольшой свиной язык
- **2** картофелины
- **1** небольшой свежий огурец
- **1** небольшое яблоко
- **1** черешок сельдерея
- **2 ст. л.** натурального йогурта
- **1 ч. л.** острого хрена
- **0,5 ч. л.** паприки
- соль

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Язык отварить, очистить от кожицы, затем нарезать небольшими кубиками.

2 Картофель отварить в мундире, очистить. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины. Огурец и сельдерей вымыть. Нарезать картофель, яблоко, огурец и сельдерей кубиками. Положить в миску и перемешать.

3 В отдельной миске смешать йогурт, хрен и паприку. Заправить салат, посолить по вкусу.



scanned by Reina

# перигорский салат

**ЧТО НУЖНО:**

- **500 г** куриной печенки
- **1** авокадо
- **5** яиц, сваренных вкрутую
- **5** средних помидоров
- **1** кочан салата айсберг
- **2 ст. л.** лимонного сока

**Для заправки:**

- **5 ст. л.** майонеза
- **2 ст. л.** острого кетчупа
- **1 ст. л.** коньяка
- соль по вкусу
- растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 362 ккал,
белки – 23,2 г, жиры – 26,9 г углеводы – 6,7 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Смешать майонез с кетчупом, 1 ст. л. лимонного сока, коньяком и солью. Отставить.

2 Куриную печенку обжарить в разогретом растительном масле на сильном огне, постоянно переворачивая, 4 мин. Оставить в теплом месте на 5 мин.

3 Яйца и помидоры разрезать на 4 части. Салат вымыть, обсушить, разобрать на листья и нарезать тонкой соломкой. Авокадо очистить от кожицы, разрезать пополам и, удалив косточку, нарезать тонкими ломтиками. Сбрызнуть оставшимся лимонным соком. Смешать все ингредиенты, добавить заправку.

1

2

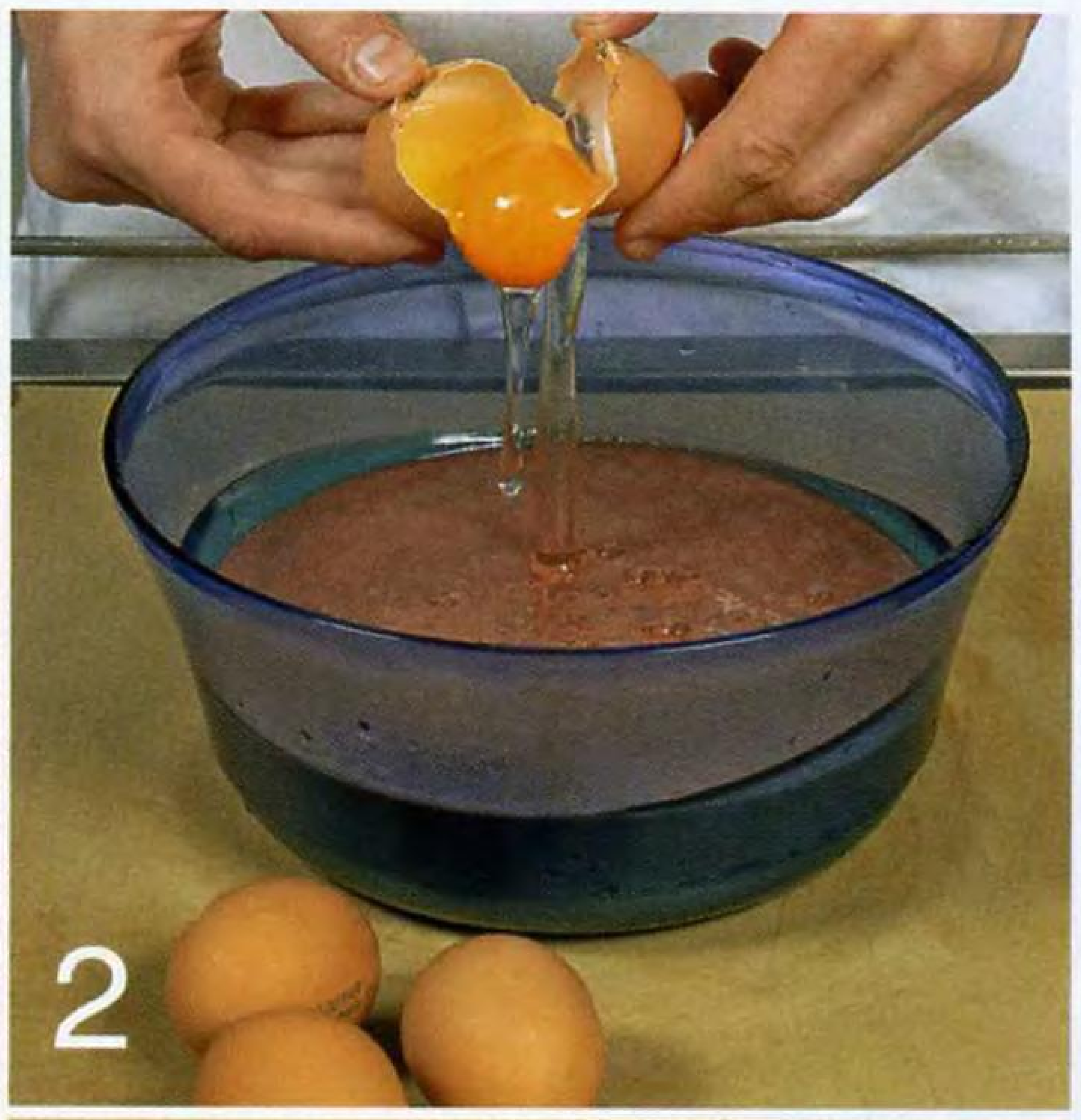
3

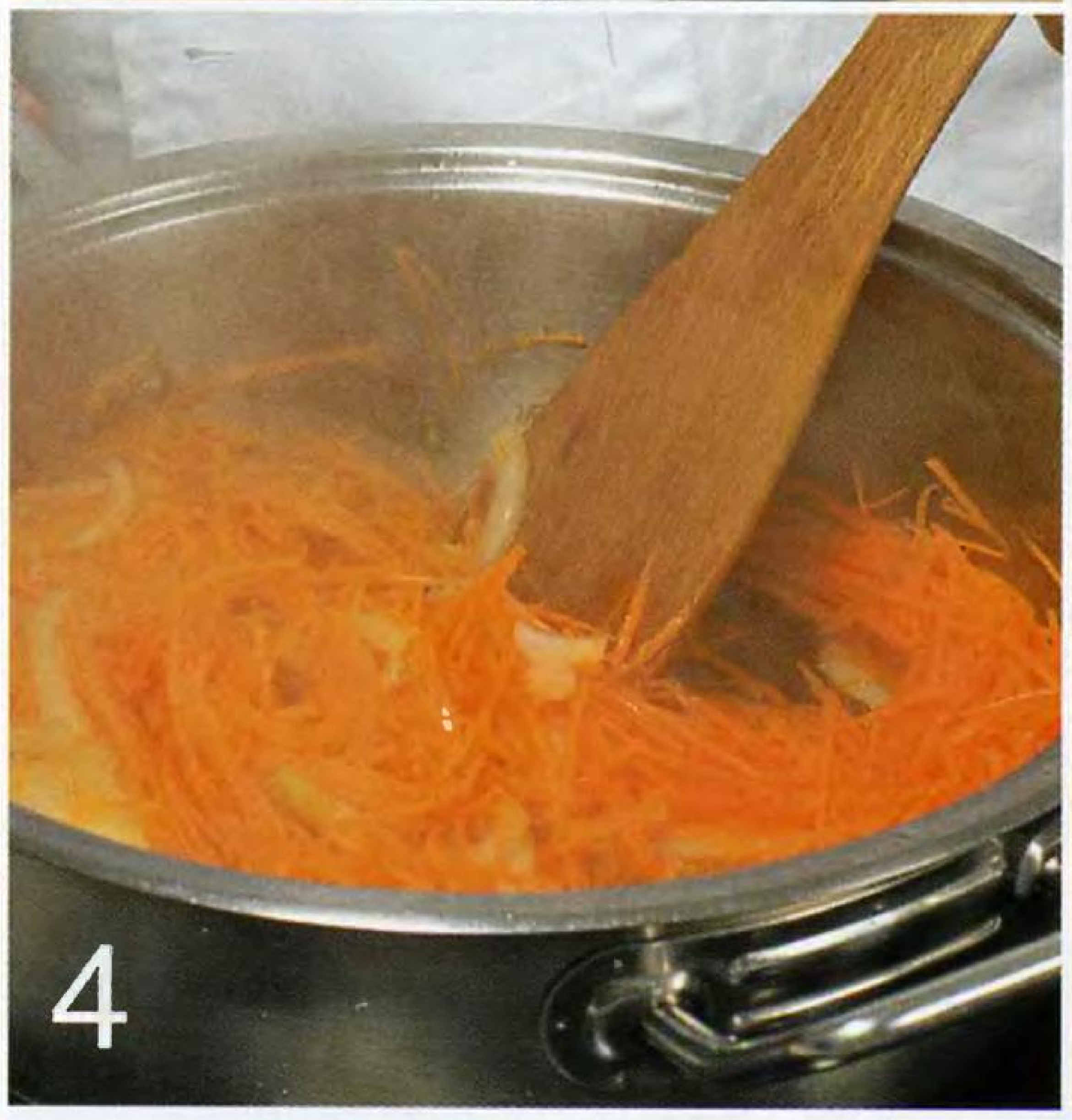
scanned by Reina

scanned by Reina

# печеночный торт

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 273,6 ккал,
белки – 23,9 г жиры – 16,3 г, углеводы – 7,7 г





**ЧТО НУЖНО:**

- **1 кг** говяжьей печенки
- **4** яйца
- **200 мл** молока
- **4** крупные морковки
- **4** средние репчатые луковицы
- майонез, соль, перец по вкусу
- растительное масло для обжаривания

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Печенку положить в теплую воду на 5 мин. С одного конца поддеть тонкую пленку и снять ее. Разрезать печенку на куски, тщательно удаляя все желчные протоки.
Пропусть печенку через мясорубку или измельчить в блендере.

2 Переложить в миску, добавить яйца, молоко, соль и перец. Тщательно перемешать.

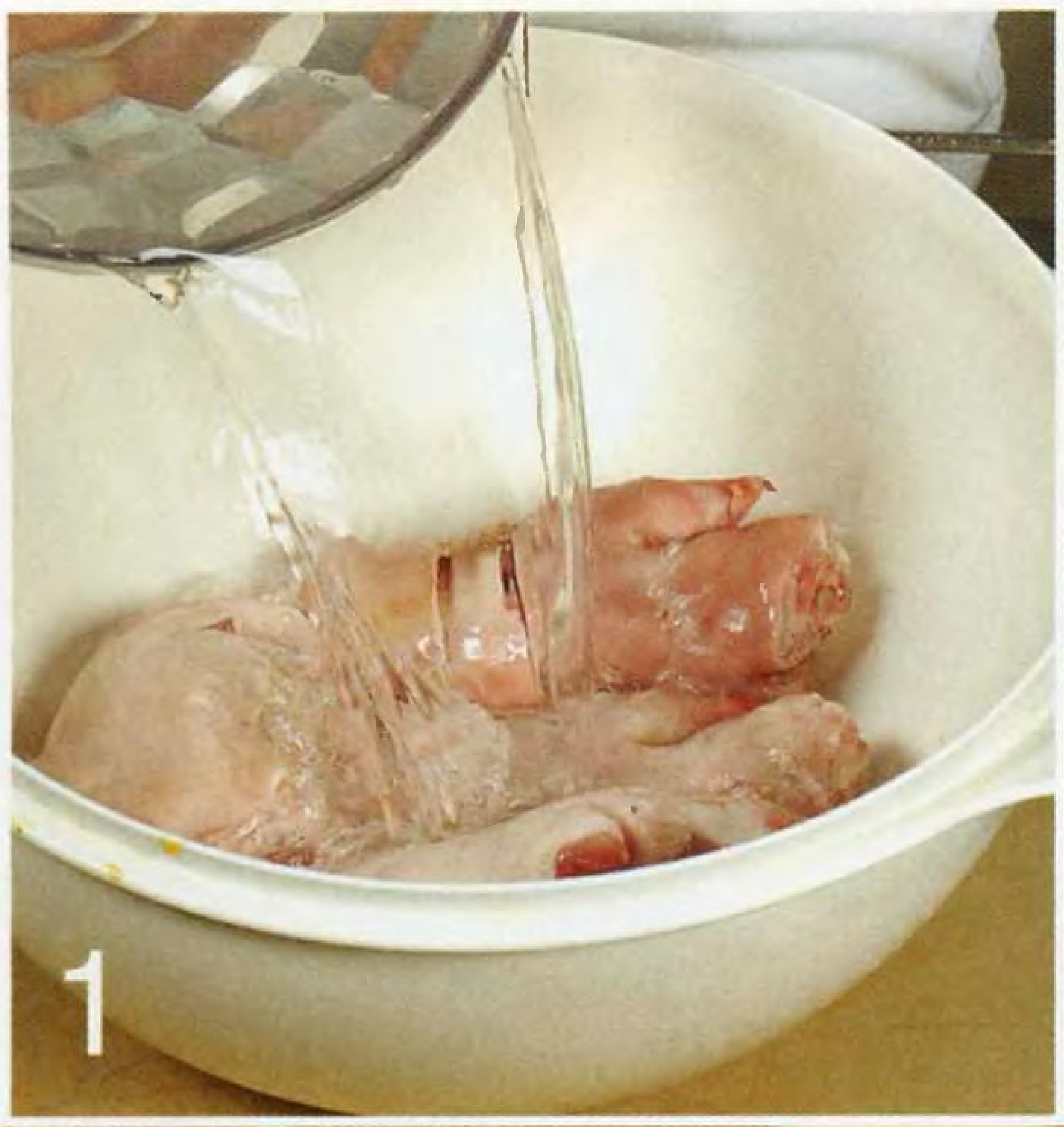
3 Разогреть в небольшой сковороде растительное масло. Порциями вливать печеночную массу так, чтобы она тонким «блинным» слоем закрывала все дно сковороды. Через 2–3 мин. с помощью двух лопаток перевернуть печеночный блин на другую сторону и жарить еще 1,5 мин. Переложить блин на тарелку.
Так же испечь остальные блины. Их должно получиться 5–6 шт.

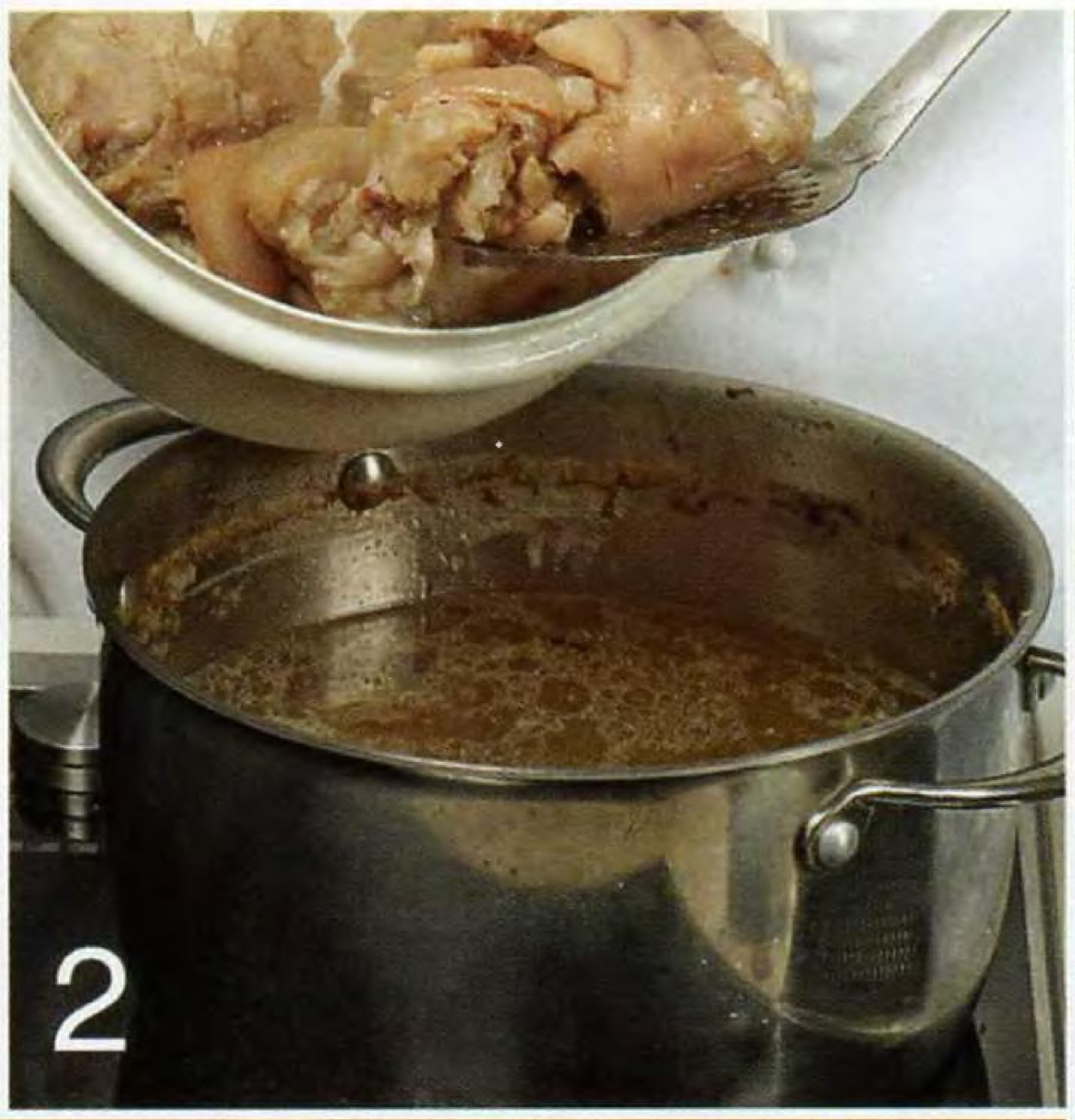
4 Лук и морковь очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле, 6 мин. Не солить. Переложить в миску, прижать крышкой или тарелкой и, перевернув, слить лишнее масло.

5 Блин промазать майонезом. Количество майонеза зависит от вашего вкуса.

6 Сложить блины друг на друга, прослаивая майонезом и овощами. Верхний блин не смазывать.
Поставить в заранее разогретую до 180 °С духовку на 15 мин.
Дать остыть до комнатной температуры, затем до подачи на стол поставить в холодильник.

scanned by Reina





# хаш

**ЧТО НУЖНО:**

**2 кг** говяжьих ножек
**2** небольшие головки чеснока
**1** пучок петрушки
**1** пучок базилика
**1** пучок зеленого лука
**1** тонкий лаваш
• соль

Время подготовки: 24 часа
Время приготовления: 8 часов
Порций: 6
В 1 порции: 389,1 ккал,
белки – 32,7 г жиры – 23,5 г углеводы – 11,7 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Ножки вымыть, залить холодной водой и оставить на сутки, меняя воду.

2 Переложить ножки в кастрюлю с водой, довести до кипения, снять пену. Уменьшить огонь до слабого и варить хаш без соли, время от времени снимая пену, 6–7 ч. Вынуть ножки, дать остыть. Затем отделить мясо от костей.

3 Бульон процедить, добавить мясо. Посолить и вернуть суп на слабый огонь.
Зелень мелко нарезать. Чеснок очистить, истолочь и залить 2–3 ст. л. бульона. Подавать хаш с чесноком, зеленью и лавашом.



scanned by Reina

# отварной говяжий рубец

**ЧТО НУЖНО:**

- **1 кг** говяжьего рубца
- **4** зубчика чеснока
- **по 1** пучку петрушки и укропа
- **по 1** луковице и морковке
- **1** корень петрушки
- • соль, перец

Время подготовки: 8 часов 30 мин.
Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 10
В 1 порции: 104,2 ккал,
белки – 15,1 г, жиры – 4,2 г углеводы – 1,5 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Рубец тщательно очистить металлической щеткой или ножом. Положить в миску с холодной водой на 4 ч. Еще раз промыть, поместить в кастрюлю со свежей водой, довести до кипения. Снять пену, добавить соль, очищенные лук, морковь и корень петрушки. Варить на среднем огне 4 ч. Вынуть рубец из кастрюли, дать остыть. Бульон процедить.

2 Зелень вымыть и измельчить. Чеснок очистить и мелко нарезать. Рубец присыпать перцем, чесноком и зеленью. Свернуть в тугой рулет перевязать.

3 Бульон еще раз довести до кипения, положить рубец и варить при слабом кипении 1 ч. Перед подачей нарезать ломтиками. Можно подавать как горячим, так и холодным.

1

2

3

scanned by Reina

scanned by Reina

# суп из бычьих хвостов

**ЧТО НУЖНО:**

- **2** бычьих хвоста
- **8** небольших картофелин
- **2** луковицы
- **2** морковки
- **1** средняя свекла
- **2** зубчика чеснока
- **200 мл** портвейна
- **100 г** томатной пасты
- **50 мл** оливкового масла
- **по 1 ч. л.** сушеного тимьяна и майорана
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 3 часа 15 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 284,1 ккал,
белки – 20,5 г, жиры – 12,3 г углеводы – 22,8 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Хвосты вымыть и разрубить на куски шириной примерно 3 см. В сковороде раскалить масло и обжарить куски, 6–7 мин. Переложить на блюдо.

2 Лук очистить и измельчить. Поместить в сковороду, где жарились хвосты, готовить, помешивая, 4 мин. Влить портвейн и тушить лук на среднем огне еще 5 мин.

3 Свеклу и морковь очистить и нарезать соломкой. Чеснок очистить и измельчить. В кастрюлю с кипящей водой положить обжаренные хвосты, лук вместе с соком от жарки, свеклу, морковь, чеснок, тимьян, майоран, соль и перец. Накрыть крышкой и варить 2 ч.

4 Вынуть куски хвоста из супа, дать остыть, затем снять мясо с костей.

5 Вернуть мясо в кастрюлю. Добавить томатную пасту, варить 10 мин.

6 Картофель очистить и крупно нарезать. Добавить в суп и варить до готовности картофеля, 15 мин.
Дать супу остыть до комнатной температуры, затем поставить на ночь в холодильник. На следующий день снять с поверхности супа застывший жир. Суп разогреть и подать со свежим хлебом.

scanned by Reina

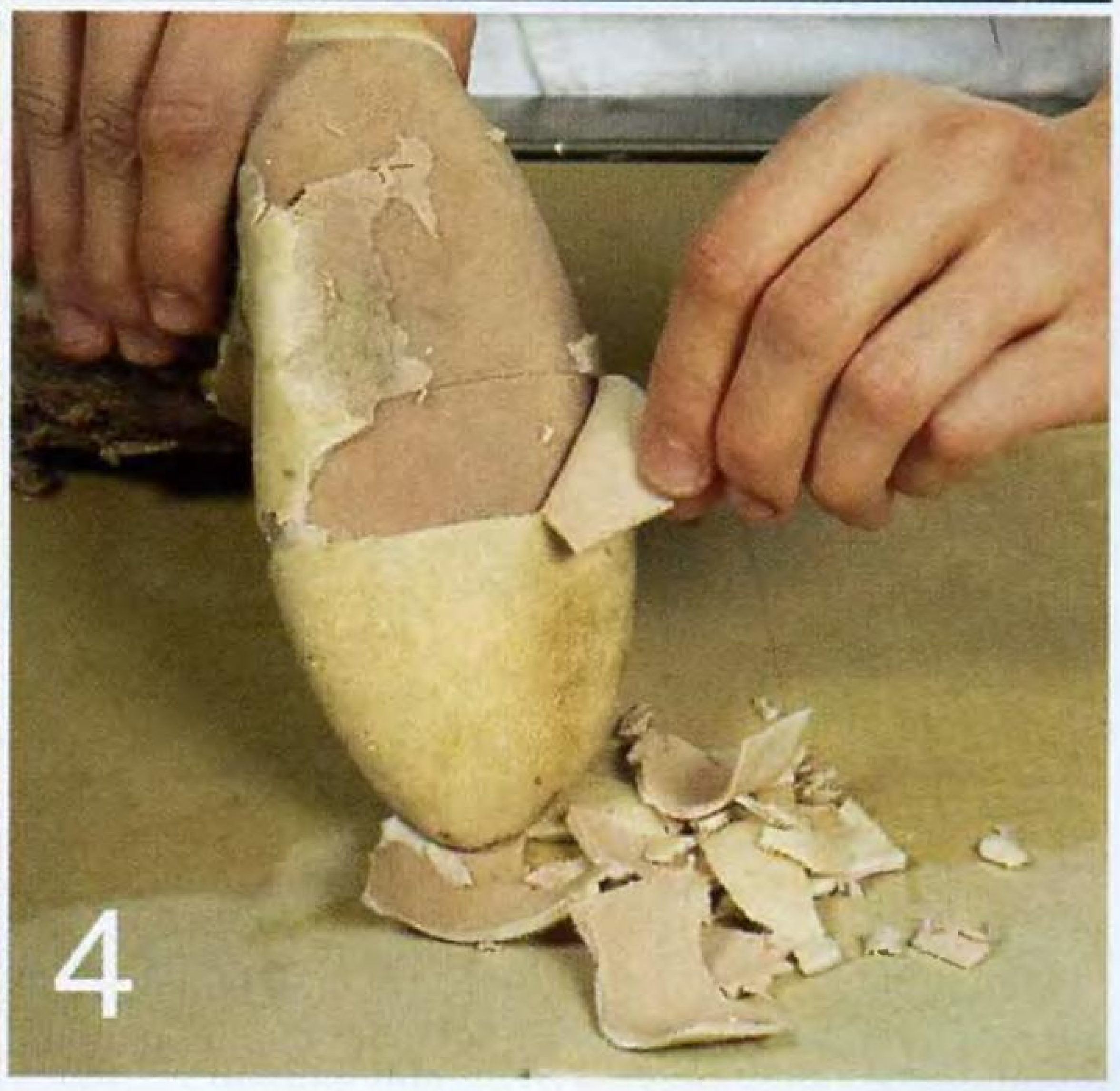
scanned by Reina

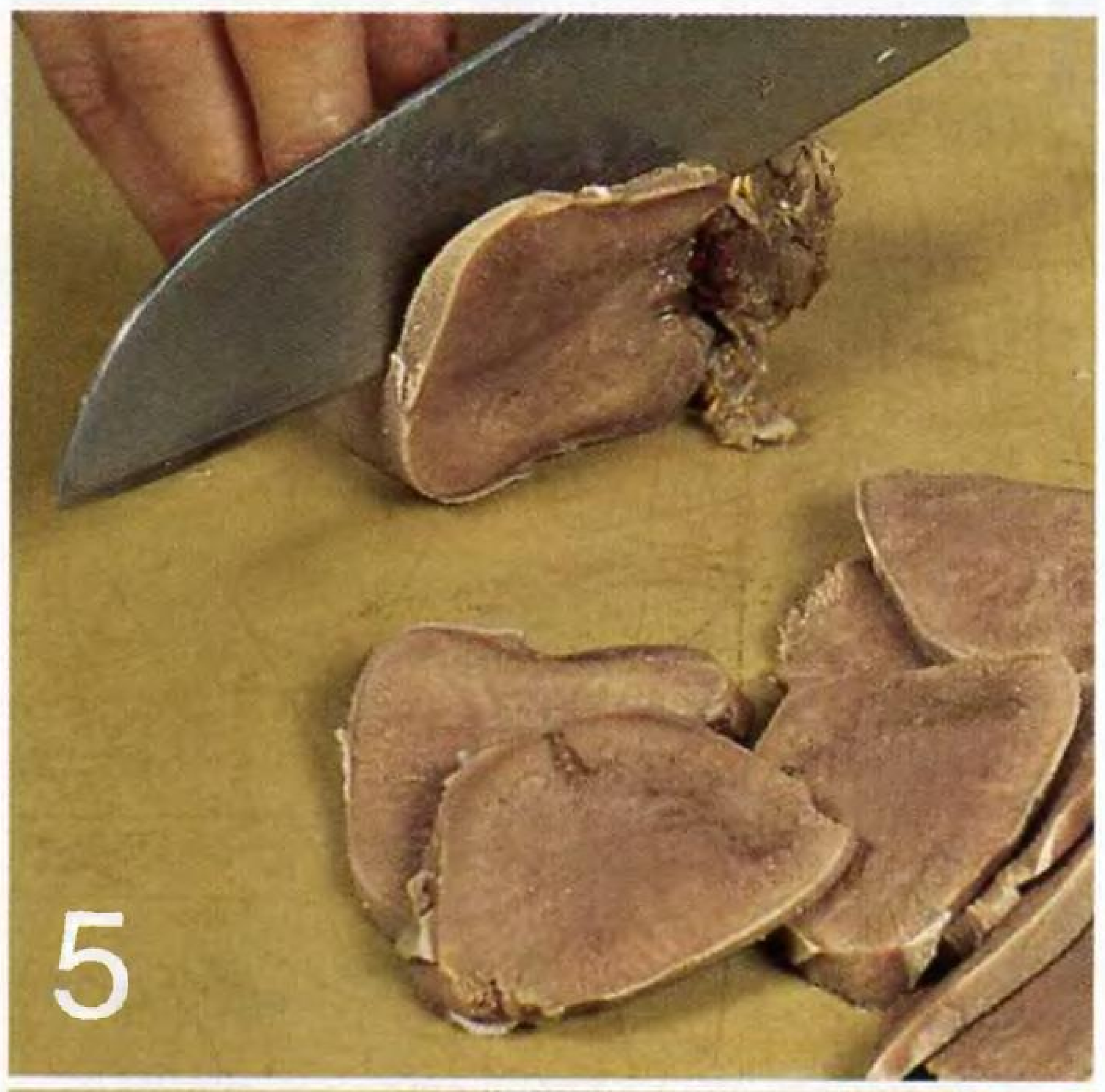
# говяжий язык в ореховом соусе

**ЧТО НУЖНО:**

- **1** говяжий язык
- **500 г** шампиньонов
- **1** морковка
- **1** корень петрушки
- **2** луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **1** стакан очищенных грецких орехов
- **200 г** сметаны
- **1 ч. л.** хмели-сунели
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец

Время подготовки: 4 часа
Время приготовления: 1 час
Порций: 6
В 1 порции: 788,5 ккал,
белки – 49,2 г, жиры – 62,4 г, углеводы – 7,5 г



**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Язык вымыть, положить в кастрюлю с кипящей водой и довести до кипения, снять пену. Одну луковицу и морковку припечь на сухой сковороде, 6 мин. Добавить вместе с очищенным корнем петрушки в бульон, посолить и варить на среднем огне 3 ч.

2 Пока варится язык, приготовить соус. Шампиньоны вымыть и нарезать пластинами. Оставшийся лук очистить и нарезать полукольцами. Обжарить грибы и лук в разогретом растительном масле, 6 мин.

3 Чеснок очистить и измельчить. Орехи потолочь пестиком, переложить в большую миску, добавить чеснок, хмели-сунели и сметану. Перемешать.

4 Вынуть язык из бульона, поместить под струю ледяной воды и, начиная с толстого конца, снять кожу. Бульон процедить. Срезать с внутренней части языка хрящики и подъязычную мускульную ткань. Вернуть язык в кастрюлю с бульоном и еще раз довести до кипения.

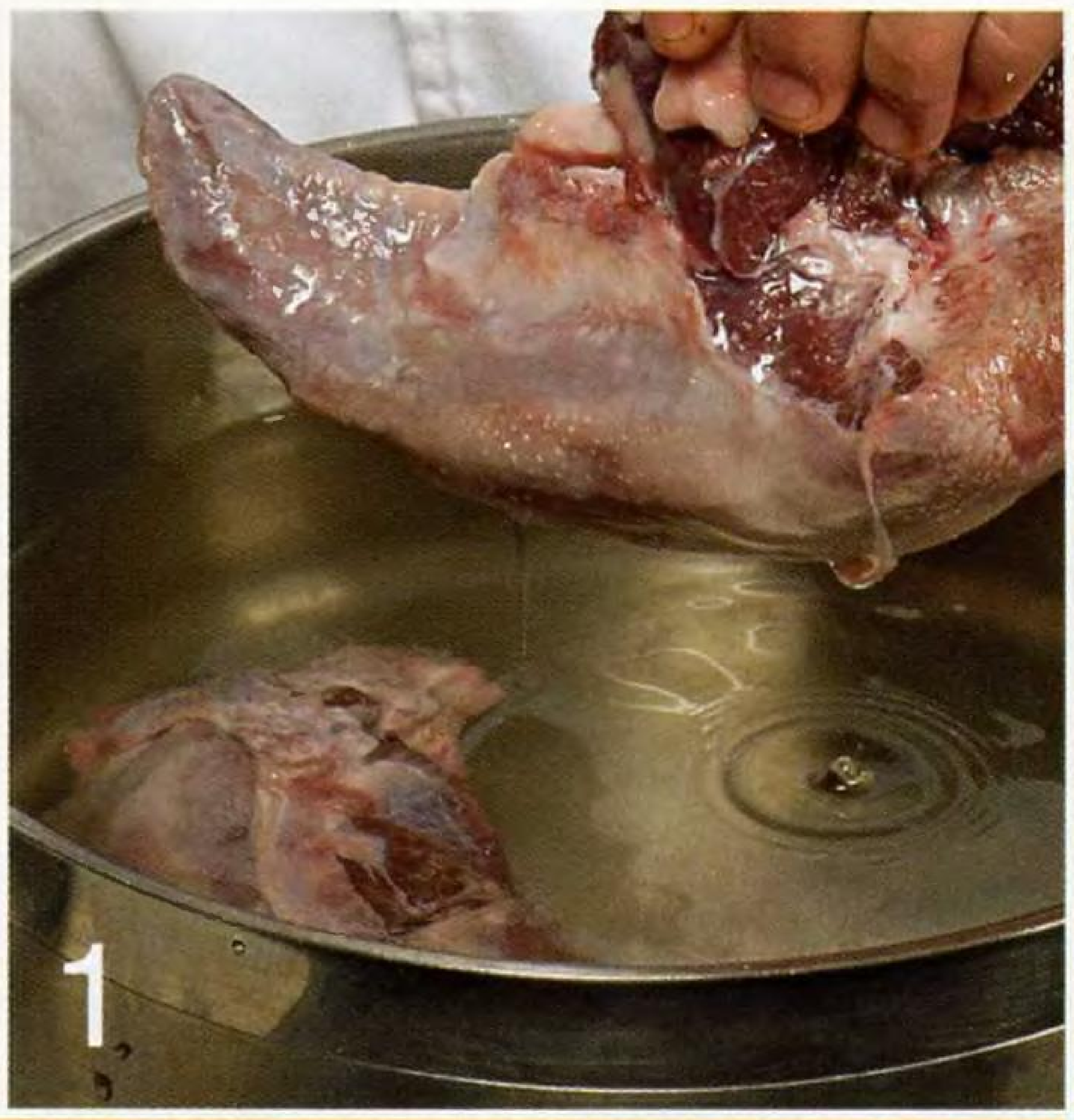
5 Дать остыть, не вынимая из бульона, затем нарезать ломтиками.

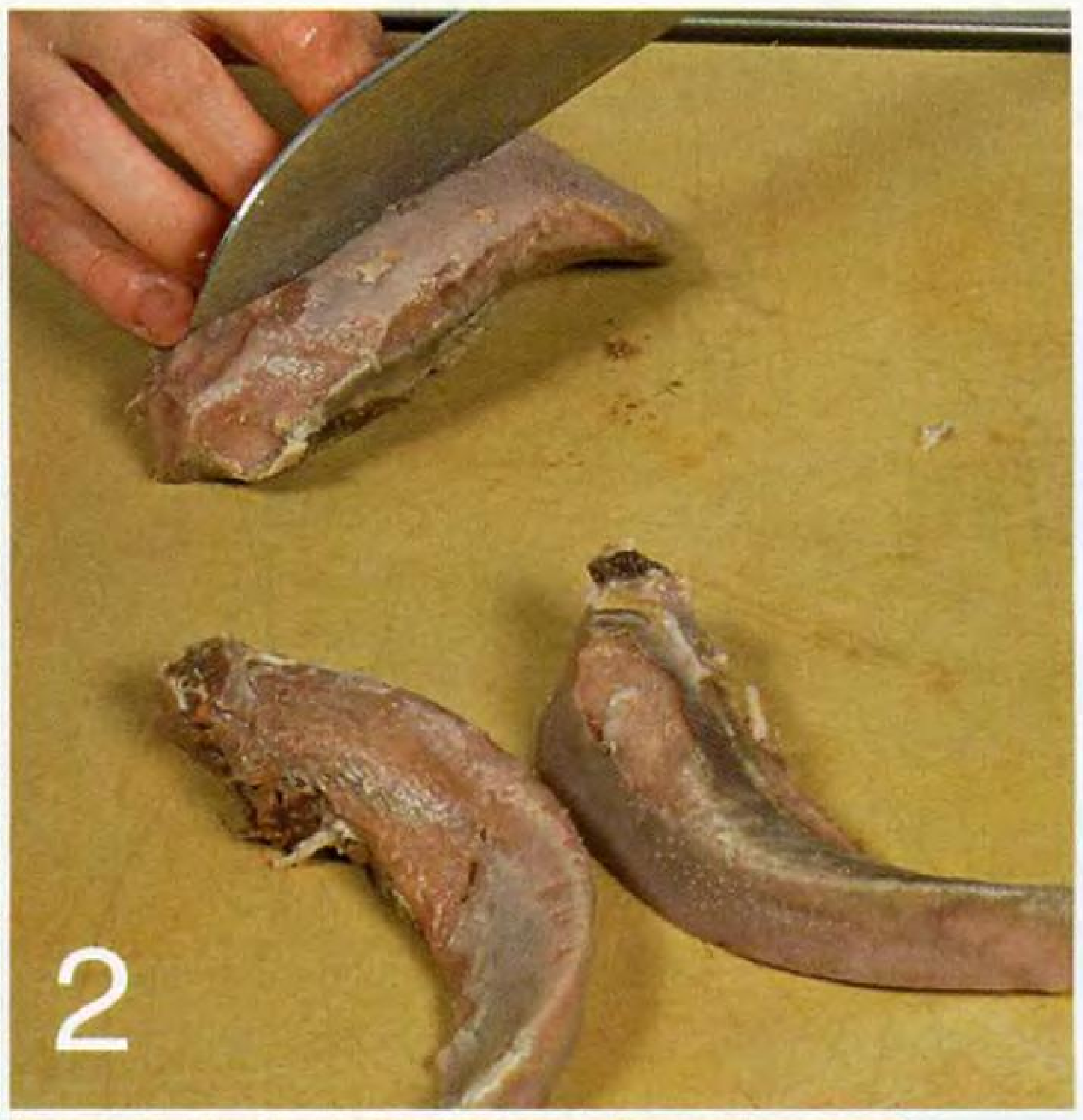
6 Поместить ломтики языка в форму для запекания, сверху выложить обжаренные с луком грибы, влить ореховый соус и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин.
Можно подавать как горячим, так и холодным.

scanned by Reina

# свиные языки в хрустящей корочке

Время приготовления: 2 часа
Порций: 4
В 1 порции: 414,1 ккал,
белки – 26,9 г, жиры – 29,6 г углеводы – 10,0 г





**ЧТО НУЖНО:**

- **2** свиных языка
- **4 ст. л.** горчицы
- **4 ч. л.** сливочного масла
- **6 ст. л.** свежих хлебных крошек
- соль, перец

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Языки вымыть, положить в кастрюлю с холодной водой и довести до кипения. Снять пену, добавить соль и варить на среднем огне 1,5 ч. Очистить языки от кожицы под струей холодной воды, вернуть в бульон, еще раз довести до кипения. Дать остыть, не вынимая из бульона.

2 Языки разрезать вдоль пополам.

3 Смешать горчицу со сливочным маслом и обмазать получившейся смесью половинки языков.
Обвалять языки в хлебных крошках и обжарить на разогретой сковороде, по 2 мин. с каждой стороны.



scanned by Reina

# тушеные бычьи хвосты

**ЧТО НУЖНО:**

- **2** бычьих хвоста
- **2 ст. л.** муки
- **2 ст. л.** растительного масла
- **по 2** луковицы, морковки и черешка сельдерея
- **1** зубчик чеснока
- **1** стакан красного сухого вина
- **8** кусков белого хлеба без корки
- **2 ст. л.** хрена
- **1 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 536,4 ккал,
белки – 41,1 г жиры – 23,4 г углеводы – 40,3 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Хвосты вымыть и разрезать на небольшие кусочки. Обвалять в муке и обжарить в разогретом масле, по 4 мин. с каждой стороны. Переложить на блюдо.

2 Овощи вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками и обжарить в той же сковороде, 6 мин. Снять с огня.

3 Сложить хвосты и овощи в большую кастрюлю. Влить вино, приправить и готовить под крышкой на небольшом огне 2 ч.
Хрен взбить с маслом, промазать каждый кусок хлеба и запечь в духовке до золотистого цвета.

1

2

3

scanned by Reina

scanned by

# печенка по-флорентийски

**ЧТО НУЖНО:**

| | |
|---|---|
| **800 г** | говяжьей печенки |
| **1 кг** | свежего шпината |
| **1** | большая луковица |
| **100 мл** | белого сухого вина |
| **2 ст. л.** | муки |
| **2 ст. л.** | сливочного масла |
| **4 ст. л.** | растительного масла |
| • | соль, перец |

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 448,87 ккал,
белки – 44,7 г, жиры – 23,0 г, углеводы – 15,7 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Печенку вымыть, удалить с нее тонкую пленку. Для этого надо поддеть один из уголков пленки и, слегка оттягивая ее кверху, снять с мякоти.

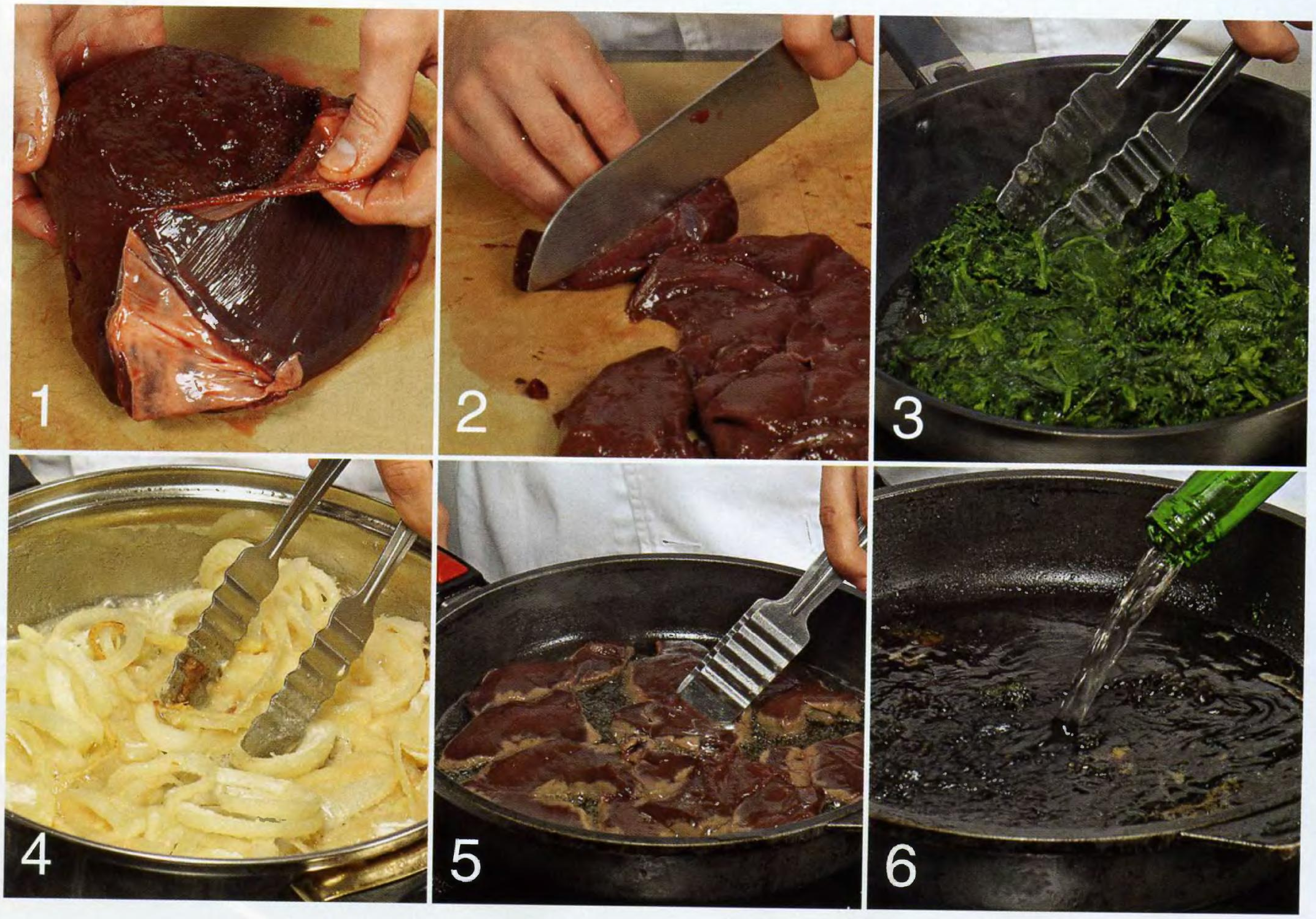
2 Нарезать печенку крупными кусками, удаляя все жировые прослойки и протоки.

3 Шпинат вымыть, удалить черешки. Обжарить листья в 2 ст. л. разогретого сливочного масла, 4 мин.
В этом рецепте можно использовать и свежемороженый шпинат Перед приготовлением заранее разморозьте его на нижней полке холодильника.

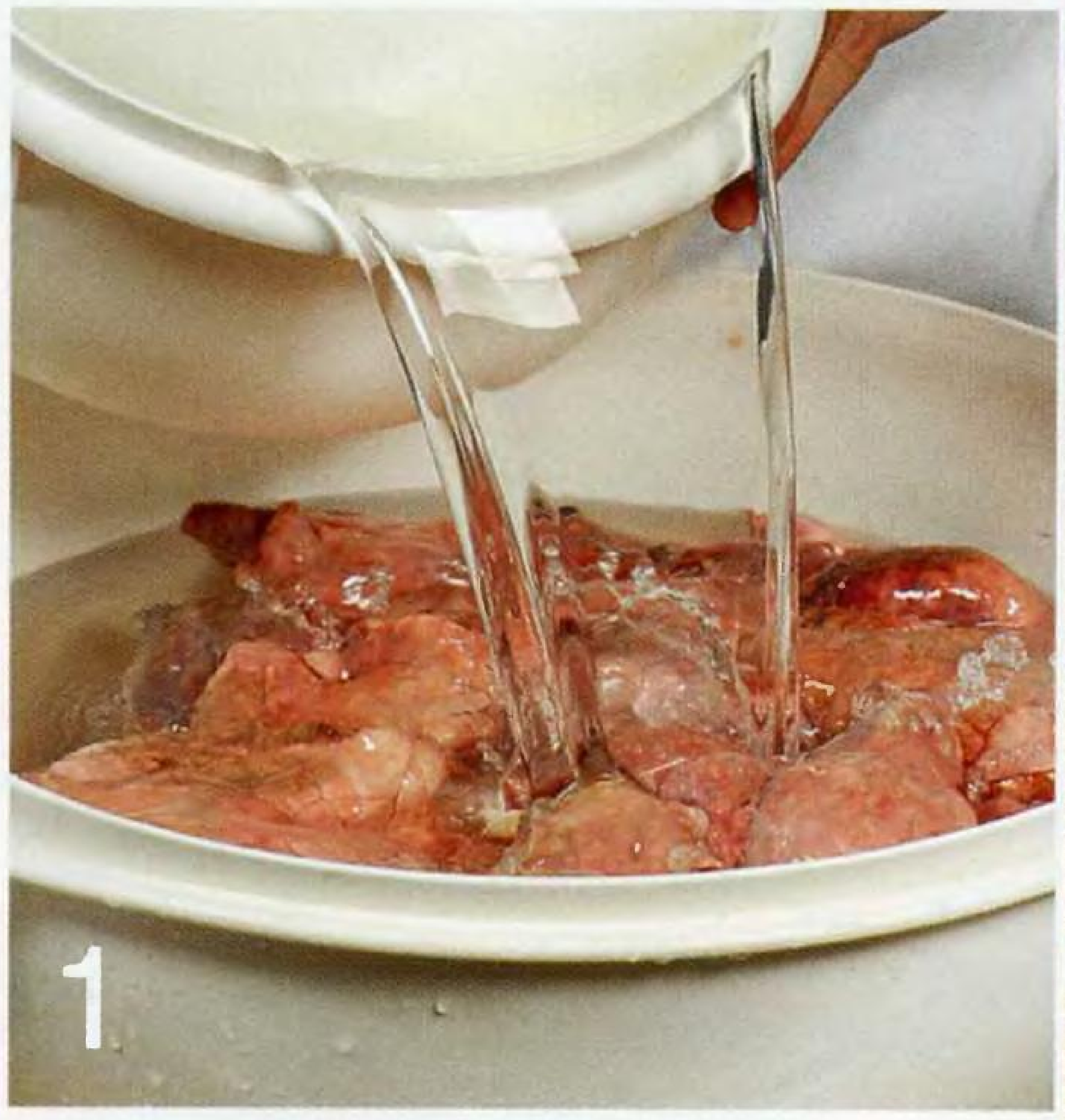
4 Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Муку просеять на плоскую тарелку. Обвалять кольца лука в муке и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета, 6 мин. Шумовкой переложить на блюдо.

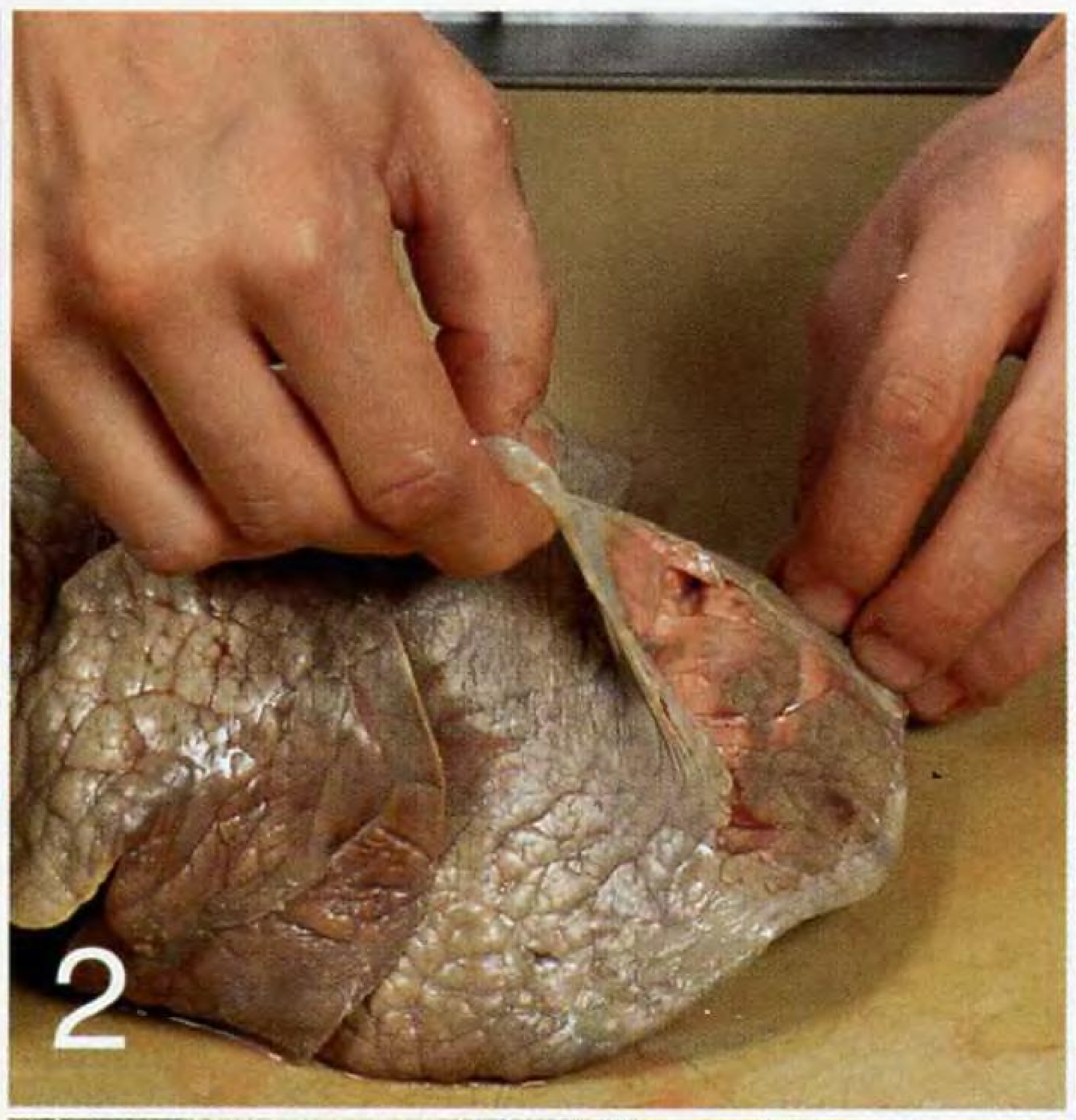
5 Разогреть в той же сковороде, где жарился лук, оставшееся растительное масло и обжарить куски печенки, по 3 мин. с каждой стороны.
На блюдо выложить шпинат, печенку и кольца лука. Поставить в разогретую до 160 °С духовку на 5 мин.

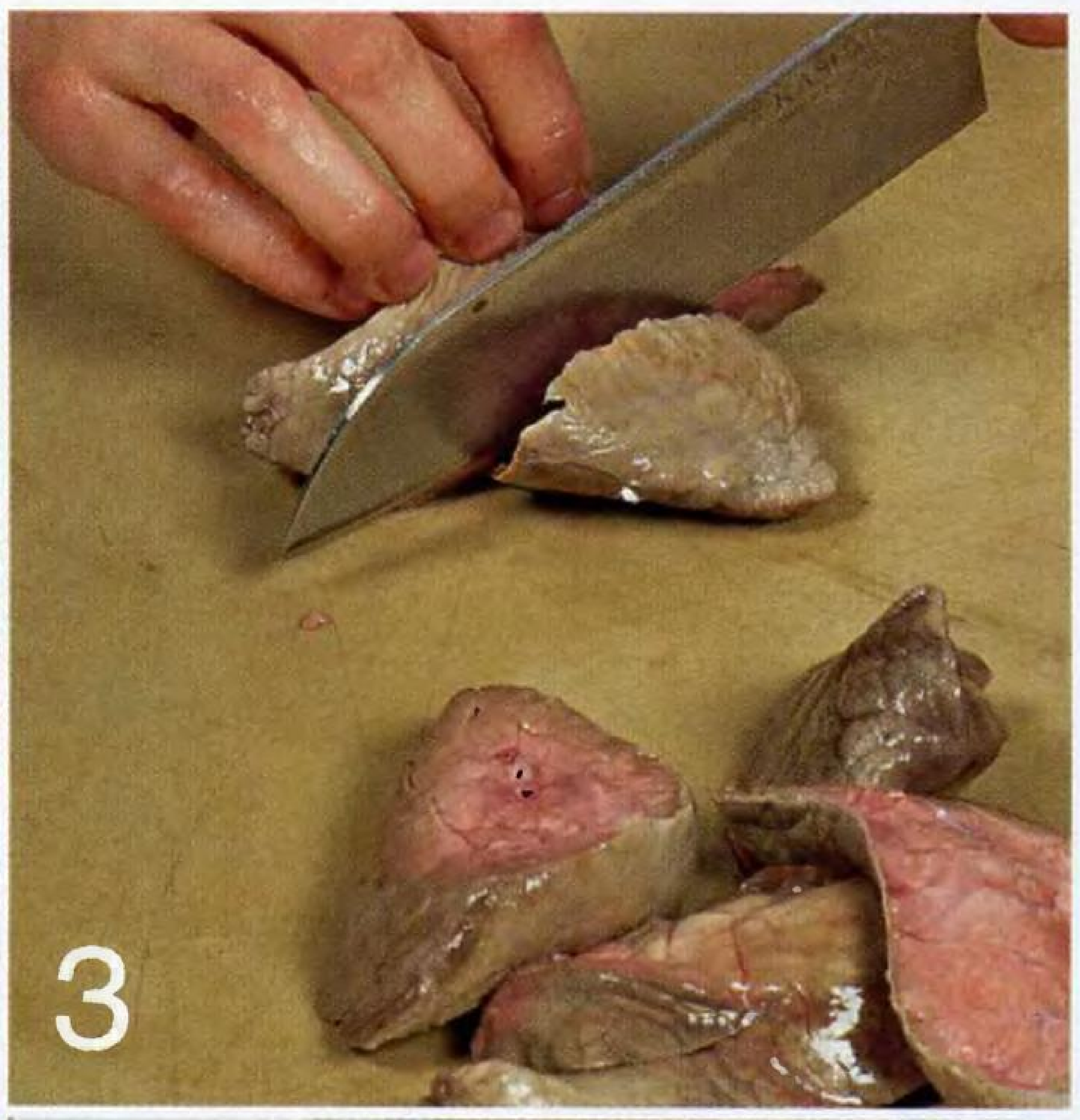
6 В сковороду, где жарилась печенка, влить вино. Перемешать и уварить соус в 2 раза. Полить печенку соусом и подать к столу.



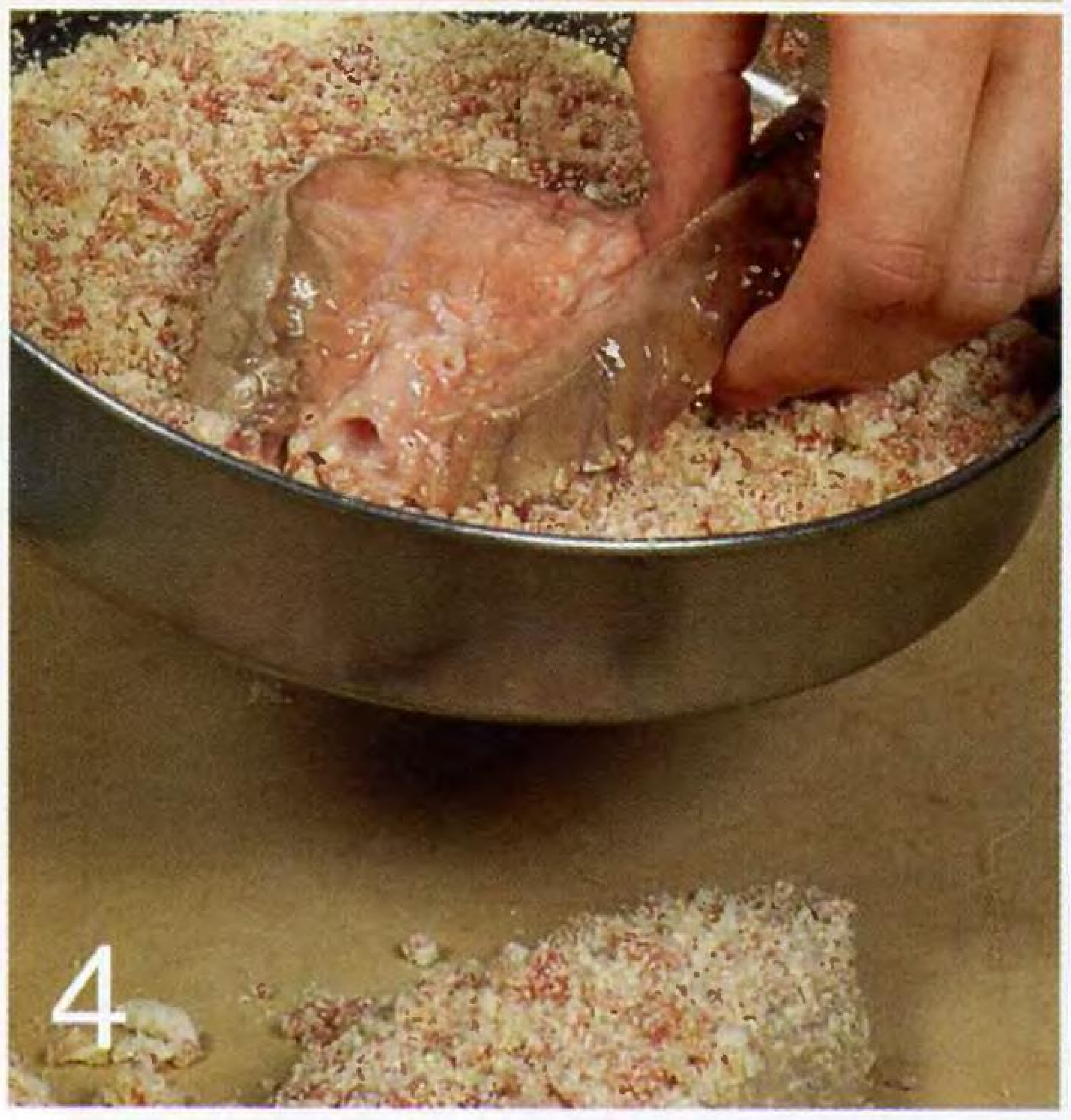

scanned by Reina




# легкие в сухарной корочке



**ЧТО НУЖНО:**

- **2** телячьих легких
- **2** яйца
- **1** стакан свежих хлебных крошек
- **50 г** варено-копченой ветчины
- **20 г** сухих белых грибов
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец

Время подготовки: 7 часов 30 мин.
Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 353,9 ккал,
белки – 25,3 г жиры – 24,2 г углеводы – 8,7 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Легкие положить в большую миску, залить холодной водой и оставить на 6 ч, 3–4 раза сменив воду.

2 Поместить легкие в кастрюлю с холодной подсоленной водой и на небольшом огне довести до кипения. Сразу же отбросить на дуршлаг и промыть холодной проточной водой. Дать обсохнуть. Очистить легкие от пленки и волокон, положить между двумя разделочными досками. Сверху поместить груз (примерно 2 кг). Оставить на 1 ч.

3 Ветчину очень мелко нарезать, грибы раскрошить. Смешать ветчину и грибы с хлебными крошками. Приправить солью и перцем. Яйца слегка взбить. Легкие нарезать порционными кусками.

4 Обмакивать каждый кусок легкого сначала в яйца, затем в ветчинно-грибную панировку.

5 Обжарить в разогретом растительном масле, по 4 мин. с каждой стороны.

**КСТАТИ**

**Легкие малокалорийны и легко усваиваются организмом.**
**Они очень популярны в кухнях многих стран. В Германии и Австрии их используют в качестве начинки для традиционных штруделей, во Франции из них делают террины и паштеты. А одно из популярных грузинских блюд, кучмачи, без легких просто немыслимо.**
**Готовят, как правило, телячьи легкие весом 400–600 г**

scanned by Reina

scanned by Reina

# почки в горчичном соусе

**ЧТО НУЖНО:**

- **2** говяжьи почки
- **500 мл** молока
- **1 ст. л.** крупнозернистой горчицы
- **1 ст. л.** сладкой горчицы
- **2** луковицы
- **1** лавровый лист
- **500 мл** говяжьего бульона
- **200 мл** сливок жирностью 22%
- **1 ч. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец

Время подготовки: 5 часов
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 518,4 ккал,
белки – 44,2 г жиры – 32,4 г углеводы – 12,5 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Почки вымыть, разрезать на 4 части, удалить все жировые прослойки и протоки. Положить почки в молоко на 5 часов, 2 раза его сменить.

2 Приготовить соус. Лук очистить и измельчить. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла и обжарить лук до прозрачности, 4 мин. Влить в сковороду бульон и сливки, размешать, довести до кипения, уменьшить огонь и готовить без крышки 15 мин.

3 Снять сковороду с огня, добавить сладкую горчицу. Перемешать и протереть соус через сито.

4 Добавить в соус крупнозернистую горчицу, соль, перец и сливочное масло. Тщательно перемешать. Перелить в огнеупорную миску, накрыть фольгой и поставить на водяную баню.

5 Почки еще раз промыть, нарезать тонкими пластинами. Разогреть оставшееся растительное масло и обжарить почки, помешивая, 10 мин.

6 Переложить обжаренные почки в соус и прогреть, не доводя до кипения. Подавать с отварным или жареным картофелем и зеленым салатом.

scanned by Reina

scanned by Ralna

# английский пирог с говядиной и почками

Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 726,2 ккал,
белки – 29,4 г, жиры – 43,5 г углеводы – 54,2 г

**ЧТО НУЖНО:**

| | |
|---|---|
| **300 г** | бараньих почек |
| **300 г** | бескостной говядины |
| **30 г** | муки |
| **60 г** | сливочного масла |
| **8** | полосок бекона |
| **3** | луковицы |
| **5** | картофелин |
| **300 мл** | молока |
| **400 г** | консервированных томатов |
| **2 ст. л.** | растительного масла |
| • | соль, перец |
| **Для теста:** | |
| **250 г** | муки |
| **60 г** | сливочного масла |
| **1 ч. л.** | сухого тимьяна |
| **150 мл** | молока |
| **1** | яйцо |

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Почки разрезать вдоль пополам, удалить протоки и жировые прослойки. Сложить почки в миску, залить холодной водой и оставить на 2 ч, периодически меняя воду. Затем промыть теплой водой. Нарезать почки и говядину небольшими кусками, обвалять в муке и отставить.

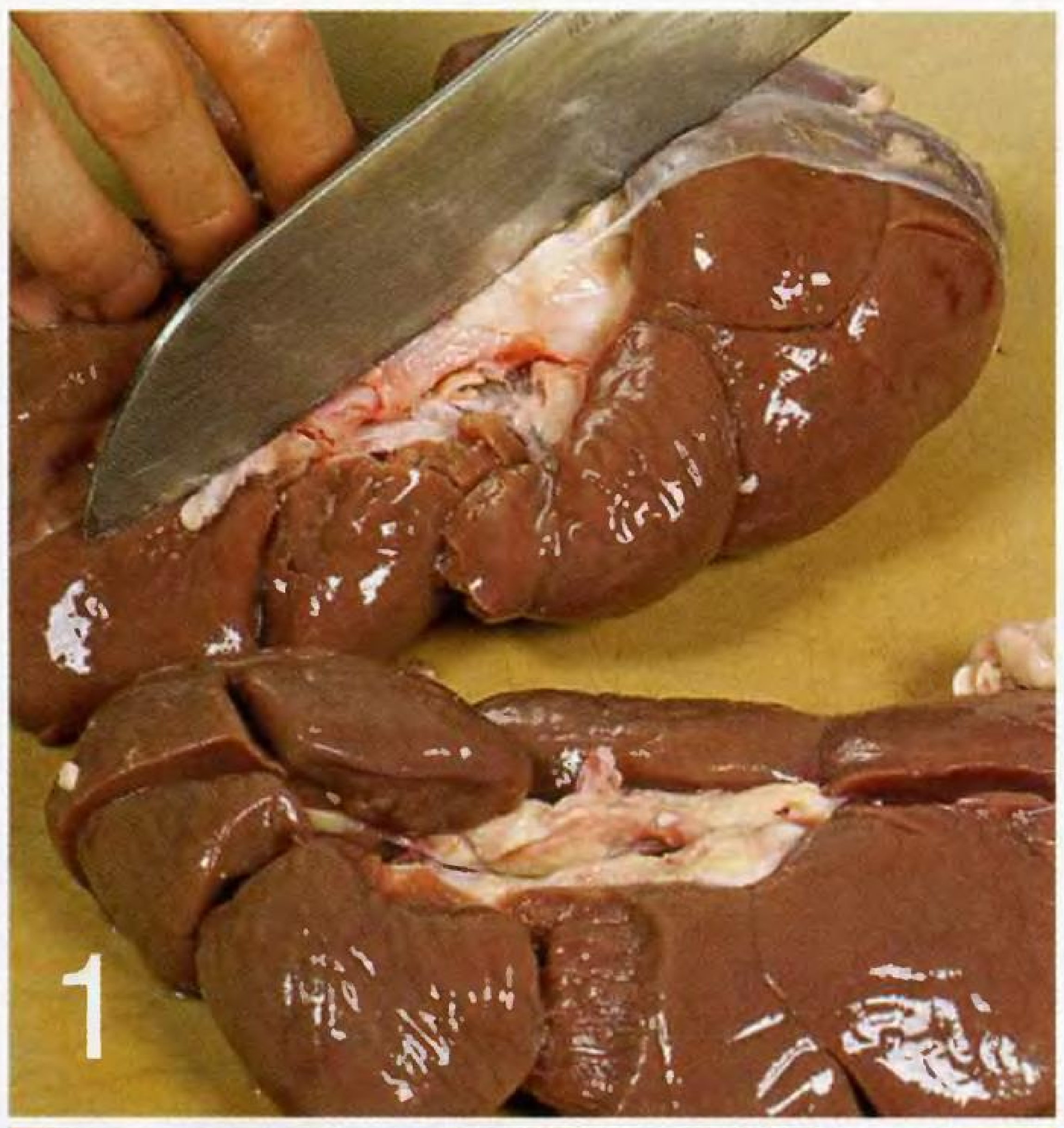
2 Картофель вымыть, очистить и нарезать полукружьями. Обжарить в разогретом растительном масле, 10 мин. Переложить картофель в круглую форму для выпечки.

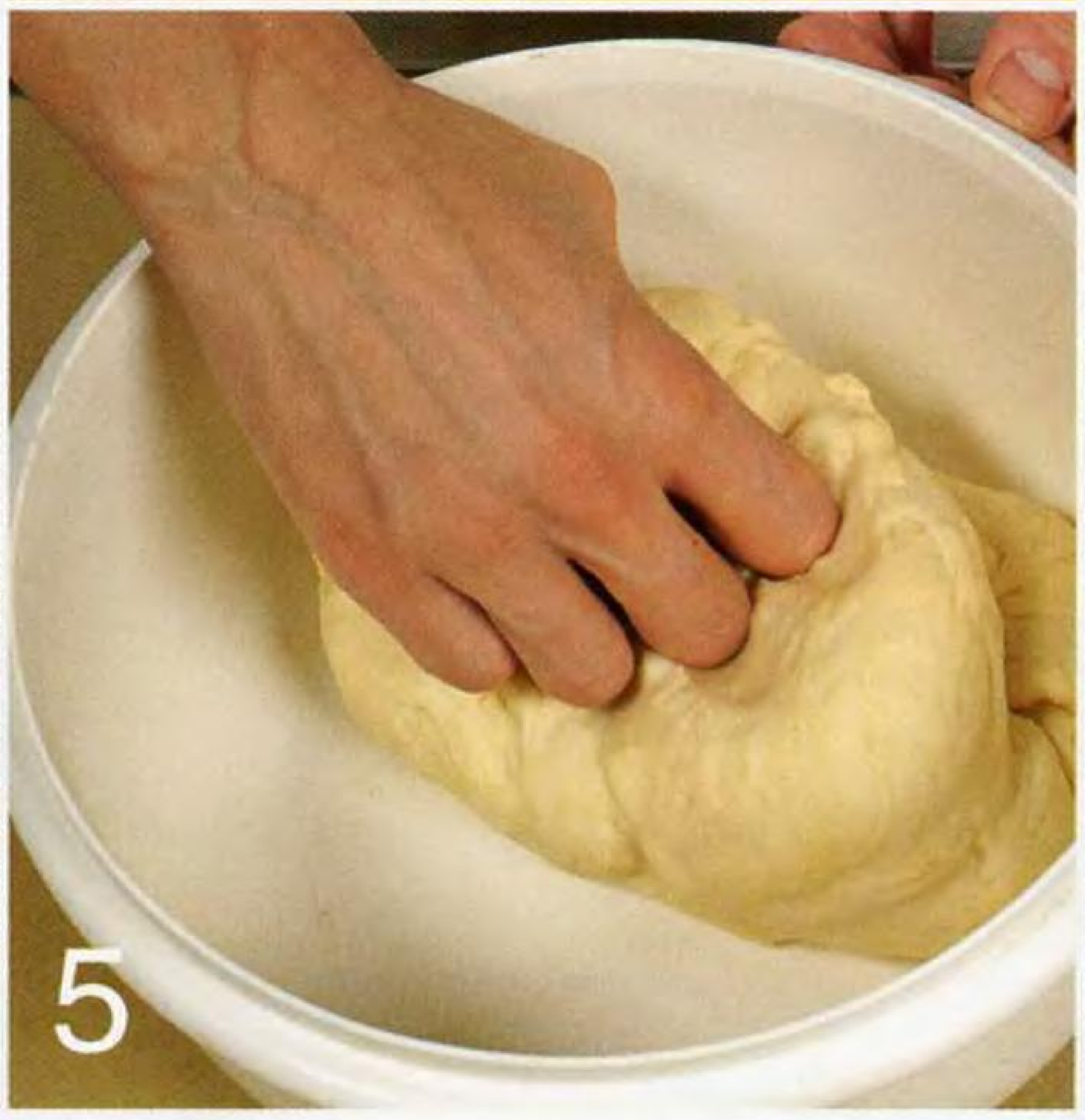
3 Бекон нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и нарезать полукольцами. На чистой сковороде обжарить в разогретом сливочном масле бекон и лук, 5 мин. Переложить шумовкой в форму на картофель.

4 В ту же сковороду положить почки и говядину. Жарить, помешивая, 6 мин. Влить молоко, довести до кипения и готовить 4 мин. Добавить размятые томаты, посолить, поперчить, перемешать и переложить в форму.

5 Смешать просеянную муку со сливочным маслом, сухим тимьяном и молоком. Вымесить тесто.

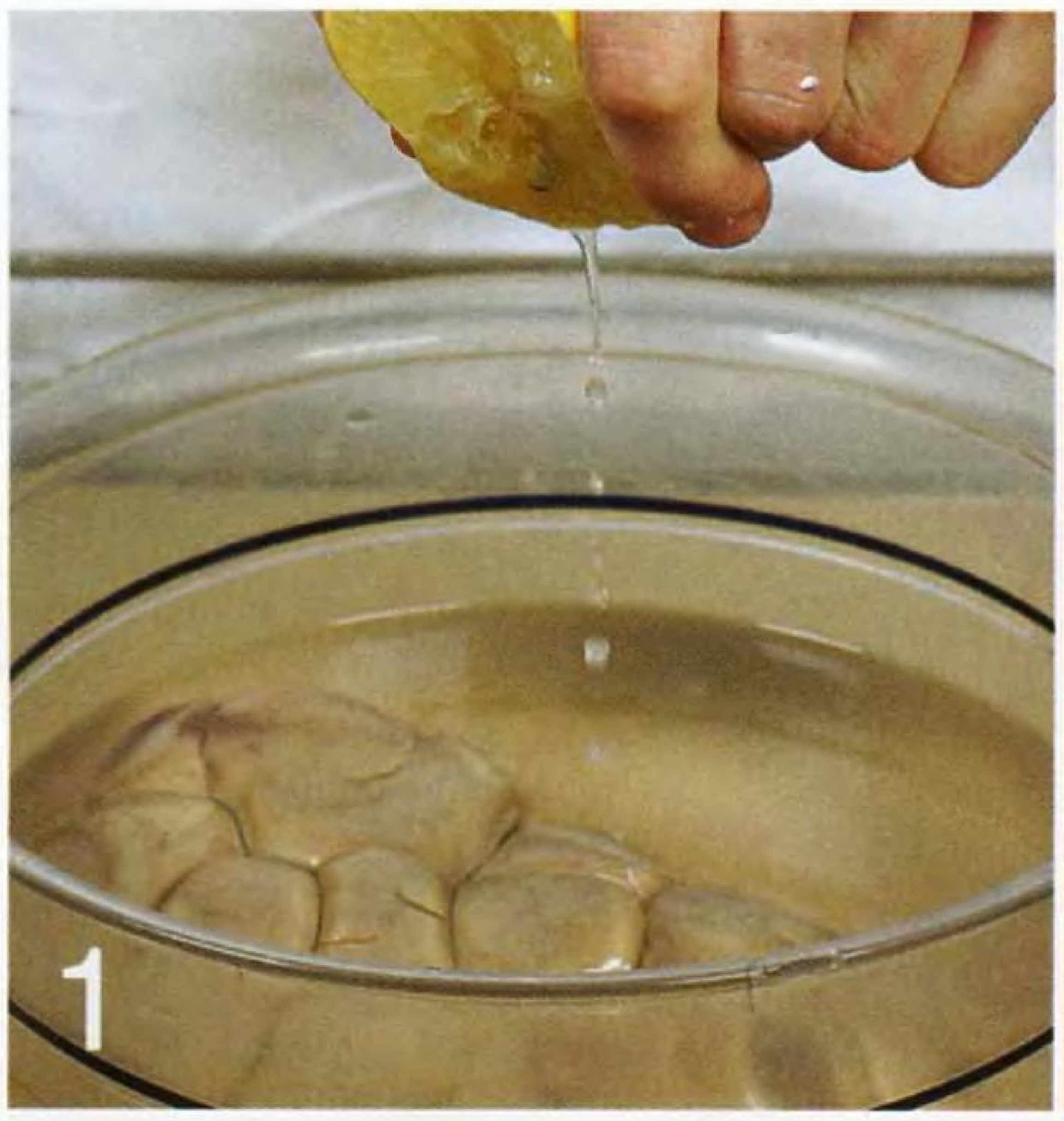
6 Раскатать его в пласт толщиной 1 см. Накрыть им форму, края подвернуть внутрь. Смазать тесто слегка взбитым яйцом. Поставить в разогретую до 220 °С духовку на 25 мин.
Подавать горячим.

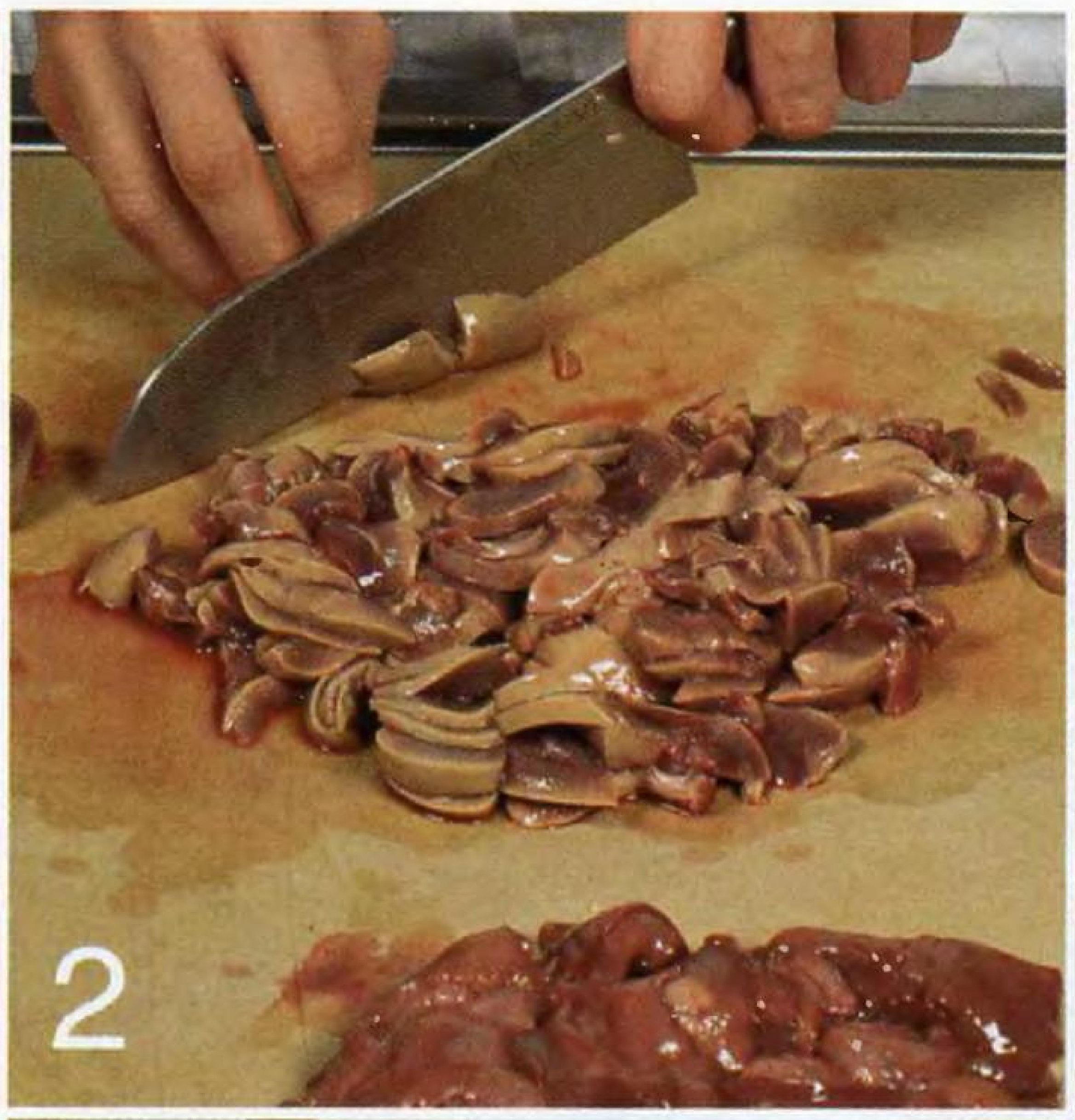


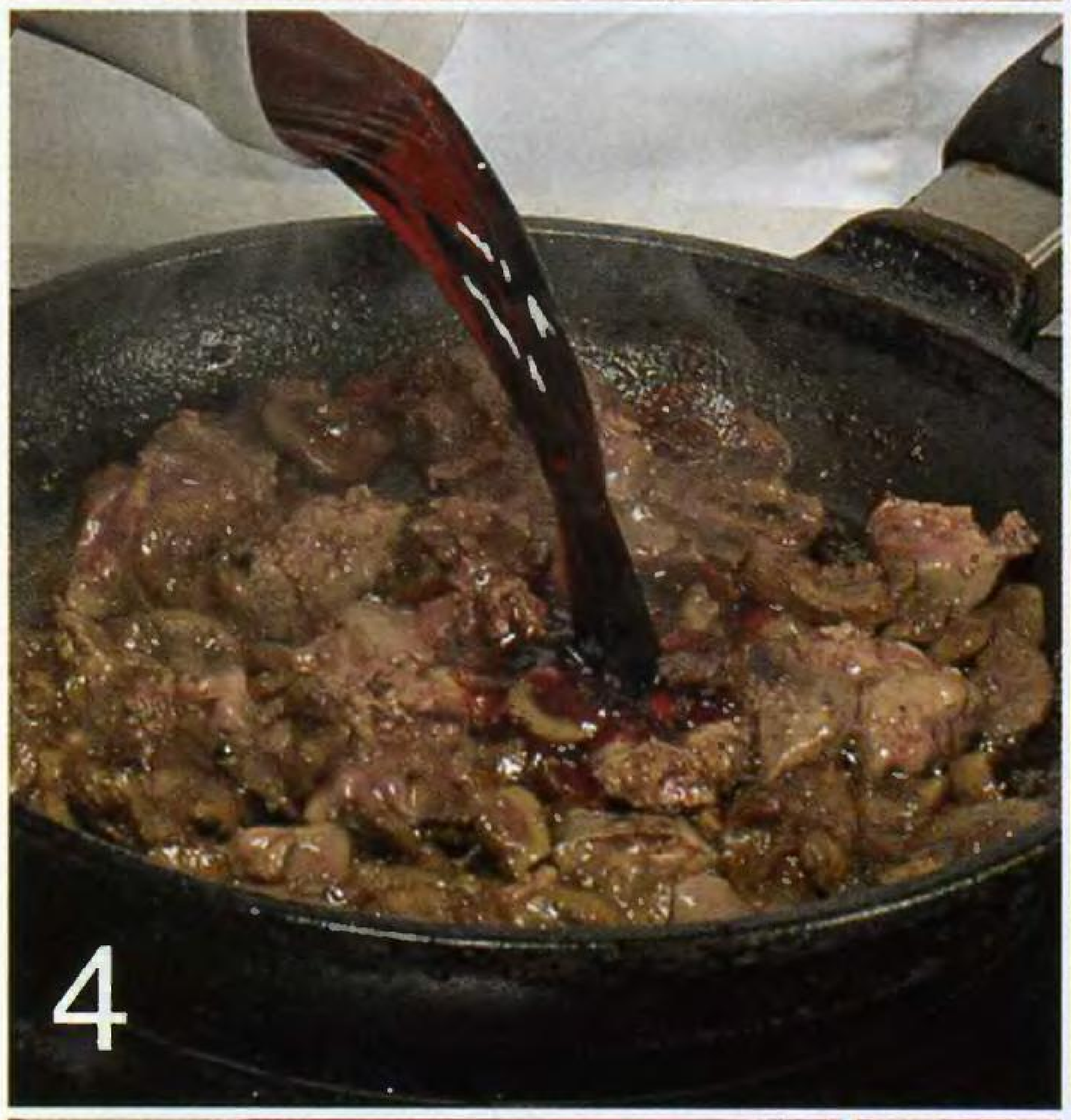


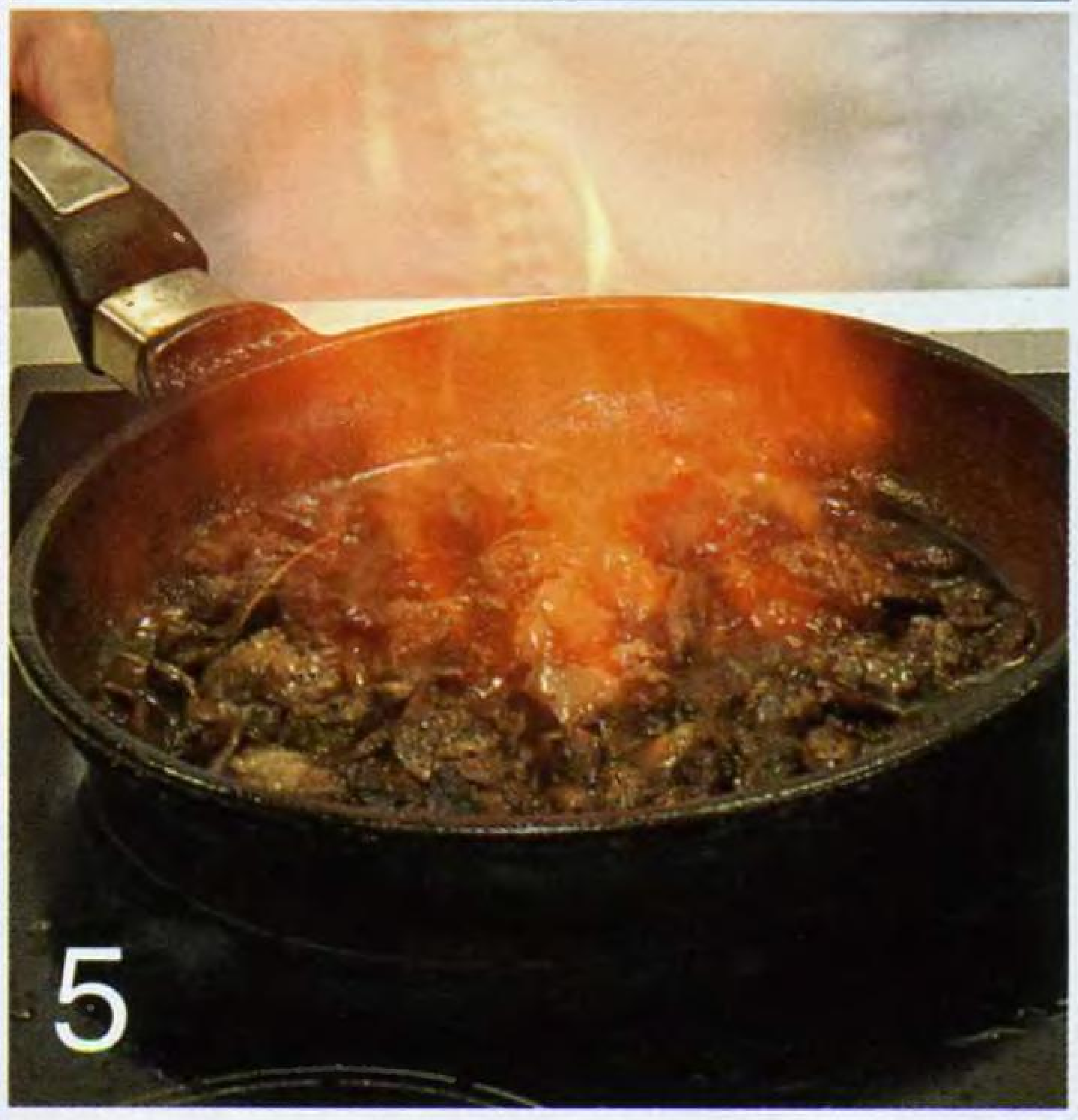
scanned by Reina

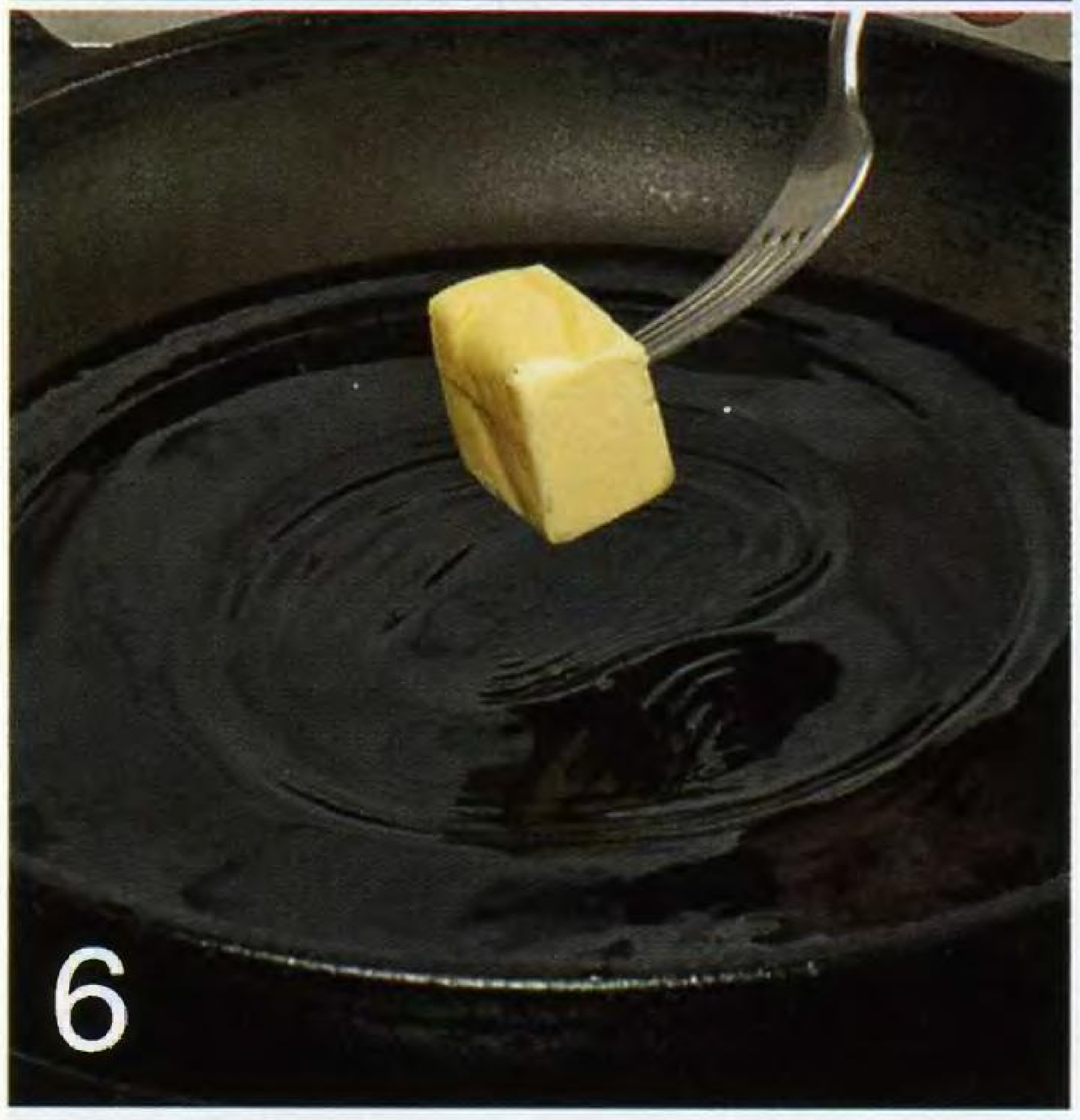
Scanned by Reina












# жаркое из говяжьих почек и куриной печенки

**ЧТО НУЖНО:**

| | |
|---|---|
| **4** | телячьи почки |
| **12** | куриных печенок |
| **1 ст. л.** | растительного масла |
| **1 ст. л.** | сливочного масла |
| **5 ст. л.** | бренди |
| **150 мл** | портвейна |
| **300 мл** | красного сухого вина |
| **3 ст. л.** | лимонного сока |
| **1 ст. л.** | муки |
| • | соль, перец по вкусу |

Время подготовки: 4 часа
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
В 1 порции: 344 ккал,
белки – 24,1 г, жиры – 10,7 г углеводы – 2,8 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 В большой миске смешать холодную воду с 1 ст. л. лимонного сока. Почки вымыть, разрезать на 4 части и положить в миску на 4 ч. Два раза сменить воду.

2 Нарезать почки тонкими пластинами, удалив жировые прослойки. Куриные печенки промыть и нарезать кусочками.

3 Разогреть в сотейнике 1 ст л. растительного масла, обжарить почки, 5 мин. Добавить печенку и жарить, периодически помешивая, еще 7 мин. Приправить солью и перцем.

4 Влить в сотейник 150 мл вина и готовить на среднем огне без крышки, пока вся жидкость не выпарится, примерно 6–8 мин.

5 Влить в сотейник бренди и поджечь. Когда алкоголь полностью прогорит, шумовкой переложить жаркое на блюдо.

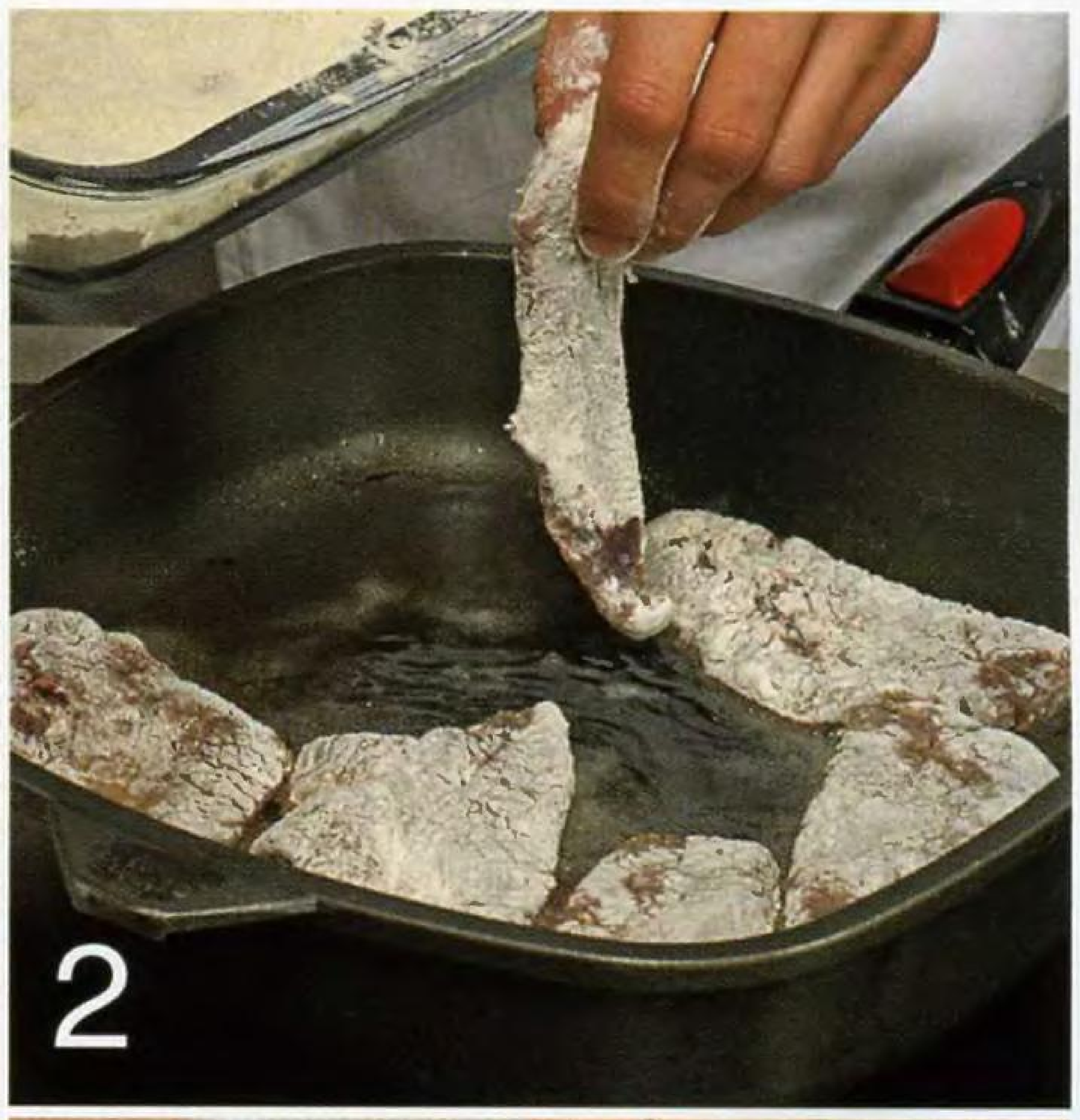
*** Поджечь бренди можно с помощью специальных длинных спичек или свернутой в плотную трубочку бумаги.**

6 Добавить в сковороду портвейн и оставшееся вино. Довести до кипения и готовить, пока объем соуса не уменьшится вдвое. Добавить сливочное масло и муку, готовить, помешивая, 1 мин. Полить жаркое соусом и подать к столу.

scanned by Reina

# говяжья печенка в беконе

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 606,2 ккал,
белки – 39,6 г жиры – 46,0 г углеводы – 8,4 г



**ЧТО НУЖНО:**

- **800 г** говяжьей печенки
- **50 мл** оливкового масла
- **2 ст. л.** лимонного сока
- **100 мл** мадеры
- **8** полосок бекона
- **2 ст. л.** муки
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Печенку нарезать на 8 кусков, предварительно удалив пленку. Смешать оливковое масло, лимонный сок и мадеру, соль, перец. Замариновать печенку, оставить в теплом месте на 30 мин.

2 Печенку обсушить бумажными полотенцами, обвалять в муке. Обжарить в разогретом масле, по 2 мин с каждой стороны. Дать немного остыть.

3 Завернуть каждый кусок в полоску бекона, влить 2 ст. л. маринада и готовить в той же сковороде, 8 мин.



scanned by Reina

# жаркое из куриной печенки

**ЧТО НУЖНО:**

| | |
|---|---|
| **300 г** | куриной печенки |
| **1,5 ст. л.** | растительного масла |
| **1** | луковица |
| **1** | сладкий красный перец |
| **2** | яблока |
| **100 г** | зеленого лука |

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 2
В 1 порции: 395,3 ккал,
белки – 33,1 г жиры – 20,7 г углеводы – 19,1 г

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 Печенку вымыть, обсушить и разрезать каждую пополам. Лук очистить и измельчить. Перец и яблоки вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарезать по диагонали длинными кусочками.

2 Печенку обжарить в разогретом растительном масле, 3 мин. Переложить на блюдо, накрыть и оставить в теплом месте.

3 Положить в эту же сковороду репчатый лук и перец, готовить 2 мин. Добавить яблоки и зеленый лук и готовить еще 2 мин. Вернуть в сковороду печенку. Влить 2 ст. л. воды и готовить на среднем огне 4 мин. Сразу подать к столу.

1

2

3

scanned by Reina

scanned by Reina

# мателот из бычьего сердца

**Любое сердце – орган натруженный, поэтому оно несколько жестковато. Перед приготовлением его надо обязательно замариновать. Кроме того, сердце всегда готовят в соусе. Только так оно становится нежным и мягким не в переносном, а в прямом смысле этих слов.**

## ЧТО НУЖНО:

- **2** бычьих сердца
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **100 г** бекона
- **1 ст. л.** муки
- **200 мл** красного сухого вина
- **100 г** консервированных жемчужных луковиц
- **15 шт.** шампиньонов

**Для маринада:**

- **4 ст. л.** растительного масла
- **2 ст. л.** уксуса
- **3** бутона гвоздики
- **1** лавровый лист
- соль, перец по вкусу

Время подготовки: 7 часов
Время приготовления: 3 часа 10 мин.
Порций: 8
В 1 порции: 210,9 ккал,
белки – 8,5 г жиры – 18,2 г, углеводы – 3,2 г

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Каждое сердце разрезать на 4 части и положить в холодную воду на 1 ч. Тщательно промыть, удалить все жировые слои, пленки и сосуды.

2 В миске смешать растительное масло и уксус. Добавить гвоздику, раскрошенный лавровый лист, соль и перец.

3 Сердце нарезать крупными кусками и положить в маринад на 6 ч. Вынуть из маринада и обсушить бумажными полотенцами.

4 Бекон нарезать небольшими кусочками. Разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить бекон, 4 мин. Положить куски сердца и готовить на сильном огне, время от времени помешивая, 4 мин.

5 Добавить просеянную муку, перемешать. Влить вино, приправить солью и перцем. Готовить на небольшом огне под крышкой 2,5 ч.

6 Грибы вымыть и нарезать пластинами. Жемчужный лук отбросить на дуршлаг и дать стечь всей жидкости. Добавить грибы и лук в сковороду к сердцу и готовить еще 20 мин.

scanned by Reina

# телячьи мозги в панировке

Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
В 1 порции: 290,3 ккал,
белки – 17,2 г жиры – 17 1 г углеводы 16,9 г

**ЧТО НУЖНО:**

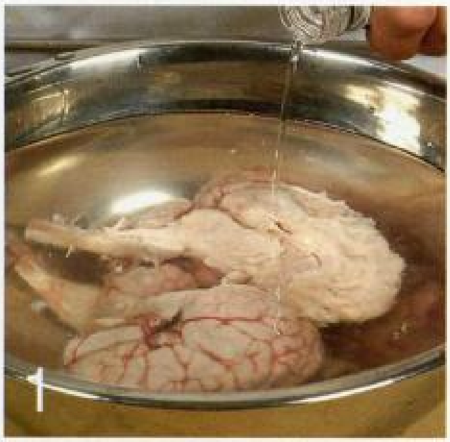
- **500 г** телячьих мозгов
- **2 ст. л.** уксуса
- **4 ст. л.** муки
- **2 ст. л.** сливочного масла
- соль, перец по вкусу

**ЧТО ДЕЛАТЬ:**

1 В большой миске развести уксус в 1 л холодной воды, положить мозги и оставить на 2 ч.

2 В кастрюле вскипятить подсоленную воду. Мозги тщательно промыть, положить в кастрюлю и варить 7 мин. Переложить шумовкой на блюдо и дать немного остыть.

3 Нарезать мозги крупными кусками, обвалять в муке и обжарить в разогретом сливочном масле, по 4 мин. с каждой стороны.
Подавать с отварным или жареным картофелем и зеленым салатом.



# ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

**Продолжается подписка на 2009 год.**

**Для оформления редакционной подписки**

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

**Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.**

Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

* Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней. В цену подписки не включена комиссия Сбербанка. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

**На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера. Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

**Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

**Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США или в евро:

• в долларах США
**Beneficiary:** LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
**Beneficiary's bank:** SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
**Beneficiary's account:** Acc №40702840038041019808

• в евро
**Beneficiary:** LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
**Beneficiary's bank:** SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA,
SWIFT CODE: SABR RU MM
**Beneficiary's account:** Acc №40702978638041019808

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

**Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

**1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

**2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

**3. Интер-Почта-2003**
тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

**4. Вся пресса**, тел.: (495) 787-3445

**5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта»**, г. Минск,
тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

**6. Подписное агентство KSS**, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

**7. Урал-Пресс**, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

## ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8,50. Для остальных стран – $11.

## ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

## КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

## Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 1080 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 990 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 90 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $10. Для остальных стран – $14.

## садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц
Стоимость годовой подписки на 2009 г. для новых подписчиков – 780 руб. Стоимость льготной годовой подписки на 2009 г. для подписчиков прошлых лет – 715 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 65 руб. Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана – $8. Для остальных стран – $10.50.

Извещение

**Получатель платежа:** ООО «Бонниер Пабликейшенз»
**ИНН** 7733656928 **КПП** 773301001

**Корр. сч.** 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
**Расч. сч.** 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

| Подписка на журнал | Кол-во месяцев | Сумма |
|---|---|---|
| Гастрономъ | | |
| Коллекция рецептов | | |
| Школа гастронома | | |
| Ручная работа | | |
| Садовник | | |

**Итого к оплате** ____________________

**Доставка:** ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

**Получатель платежа:** ООО «Бонниер Пабликейшенз»
**ИНН** 7733656928 **КПП** 773301001

**Корр. сч.** 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
**Расч. сч.** 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

| Подписка на журнал | Кол-во месяцев | Сумма |
|---|---|---|
| Гастрономъ | | |
| Коллекция рецептов | | |
| Школа гастронома | | |
| Ручная работа | | |
| Садовник | | |

**Итого к оплате** ____________________

**Доставка:** ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

scanned by Reina

новый номер выйдет 2 февраля

## в новом журнале «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»

№03 (125) февраль 2009

- салат из кумкватов
- рыбный суп с полентой
- рулеты с мясом
- лосось в тесте
- мандариновый пирог

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 02 (58), январь 2009
выходит 2 раза в месяц

**Издатель:** ООО «Бонниер Пабликейшенз»

**Адрес редакции:** 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

| | |
|---|---|
| **Президент** | Наталья Чернышева |
| **Генеральный директор** | Елена Трухина |
| **Шеф-редактор** | Андрей Захарин |
| **РЕДАКЦИЯ:** | |
| **координатор проекта** | Ирина Мосолова |
| **главный художник** | Ирина Лещенко |
| **отв. секретарь** | Ольга Пактусова |
| **руководитель фотослужбы** | Екатерина Овсепян |
| **фотограф** | Вадим Жадько |
| **бильдредактор** | Сергей Ткаченко |
| **дизайнеры-верстальщики** | Максим Новрузов, Сергей Ткаченко |
| **редакторы** | Алла Сергеева, Анна Туревская |
| **веб-редакторы** | Екатерина Гурова, Юлия Тоебина |
| **корректоры** | Лилия Дунаева, Любовь Никифорова |
| **повара-консультанты** | Константин Жук, Олег Туркин |
| **Исполнительный директор** | Ольга Ткалич |
| **Отдел рекламы:** | |
| **директор по рекламе** | Марина Мамина, |
| **заместитель директора** | Жанна Русакова, Светлана Ардаева, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, тел.: (495) 725-1071 |
| **Отдел маркетинга:** | |
| **директор** | Эльмира Нагаева, Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова, тел.: (495) 725-1070 |
| **Отдел дистрибуции:** | |
| **директор** | Сергей Татаркин, |
| **менеджеры** | Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Екатерина Колесникова, Татьяна Катрач, тел.: (495) 725-1070 |
| **по подписке** | Нина Малинина, Марина Шумилова, тел.: (495) 792-5562 |
| **Руководитель отдела IT** | Дмитрий Васильев |
| **Техническая поддержка:** | Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: (495) 795-0295 |
| **Предпечатная подготовка:** | |
| **руководитель отдела** | Екатерина Панюшкина, Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Виктор Фролкин, Олег Шифрин |
| **Отдел спецпроектов** | |
| **руководитель отдела** | Лариса Машталер, Ольга Гриценко, Ольга Старикова |
| **Типография:** | «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 173 700 экз. Цена свободная |
| **Автор макета:** | Ирина Лещенко |
| **Фото на обложке:** | Вадим Жадько |

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.



Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009 г.

scanned by Reina

# ИНТЕРЕСНО . . .

# 38 500

**ГРАНАТОВЫХ ЗЕРНЫШЕК НУЖНО СЪЕСТЬ,**
**ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ДНЕВНУЮ НОРМУ ЖЕЛЕЗА. . .**

# GASTRONOM.RU

ПРОВЕРЕНО ПРОФЕССИОНАЛАМИ

scanned by Reina